WEIBELWEINE

Pieve S. Restituta di Gaja, Montalcino (Toscane)

Brunello di Mont. Rennina DOP

Millésime	2018
Viticulteur	Pieve S. Restituta di Gaja
Région	Toscane
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

Les raisins du Rennina proviennent de trois parcelles uniques qui entourent le domaine de Pieve Santa Restituta. Cuvaison à température contrôlée pendant 3 semaines en cuve d'acier. Le Rennina est ensuite élevé en barriques durant 24 mois, puis durant 12 mois en grands fûts de chêne avant d'être affiné 24 mois en bouteilles.

Notre note de dégustation

Le Brunello Rennina possède une belle robe rouge foncé. Il arbore un fruité très pur et opulent de Sangiovese aux arômes de baies rouges, qui se fondent en de délicates notes épicées et florales. Puissant et velouté au palais, il est long et juteux en bouche.

Pieve S. Restituta di Gaja

Les premières traces de viticulture dans le domaine de Pieve Santa Restituta remontent au 12ème siècle. Acquis par la famille Gaja en 1994, ce domaine historique de 40 hectares comptant 27 hectares de vignes tire son nom de son église qui date du 17ème siècle. Le climat spécifique et les sols de cette zone située à une altitude élevée pour la région offrent les conditions idéales pour le Brunello di Montalcino. Les similitudes qui existent entre les deux plus importants cépages locaux que sont le Sangiovese et le Nebbiolo expliquent tout l'intérêt de la famille Gaja pour Montalcino. Depuis plus de 150 ans, les vins qui en sont issus, tel que le Brunello, le Barbaresco et le Barolo, possèdent un caractère, un potentiel de garde et un prestige qui les ont hissés au premier rang des vins italiens.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch