weibelweine



Pieve Santa Restituta, Montalcino (Toscane)

Brunello di Mont. Sugarille DOP

Millésime	2018
Viticulteur	Pieve Santa Restituta
Région	Toscane
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

Les raisins composant le Sugarille proviennent exclusivement de la parcelle unique historique de Sugarille. La cuvaison en cuve inox a lieu durant 3 semaines à température contrôlée. Le Sugarille est ensuite élevé durant 18 mois en barriques, puis 12 mois en grands fûts de bois, avant d'être affiné 24 mois en bouteilles.

Notre note de dégustation

Le Brunello Sugarille scintille d'une robe au rouge rubis intense. Il possède de riches et complexes arômes de prunes et de cerises mûres, sublimés par des notes de violettes et de clous de girofle. Au palais, il exprime parfaitement to ute l'élégance de sa structure. Le sol argileux, riche en calcaire, confère à ce vin toute sa force d'expression, son caractère et une incroyable profondeur.

Pieve Santa Restituta

Le domaine Pieve Santa Restituta est la propriété exclusive de la famille Gaja. Les premières traces de viticulture dans le domaine 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