WEIBELWEINE



Pieve Santa Restituta, Montalcino (Toscane)

Brunello di Montalcino DOP

Millésime	2021
Viticulteur	Pieve Santa Restituta
Région	Toscane
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

La cuvaison traditionnelle de 3 semaines en cuve d'acier à température contrôlée est suivie d'un élevage en barriques de 24 mois dans de grands fûts de chêne de 500 litres, puis d'un affinage de 12 mois en bouteilles.

Notre note de dégustation

Le Brunello possède une robe au rouge vif profond et un bouquet intense avec de belles notes de cerises, de sureau et de fines herbes aromatiques. En bouche, ses tanins mûrs et bien fondus tissent une structure riche, à la rondeur équilibrée et aux notes persistantes.

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