



## Brunello di Montalcino 2006 Conti Costanti

**VIN ROUGE - ITALIE, TOSCANE -**

### Millésime

Le millésime 2006 a connu une saison régulière, sans excès de chaleur, avec juste assez d'eau au printemps. La maturation s'est effectuée lentement et dans d'excellentes conditions sanitaires, les vins sont francs, droits et fermes, c'est un millésime assez tardif, classique dans le meilleur sens du terme.

### Vendanges

Du 5 au 13 octobre 2006

**Appellation** : Brunello di Montalcino

**Cépages** : 100% Sangiovese

**Vinification** : La récolte de chaque vignoble est vinifiée séparément. Après égrappage, la fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes. Le jus de presse est ajouté. De légers pigeages et remontages sont effectués.

**Macération et fermentation alcoolique** : deux semaines en cuve inox

**Fermentation malolactique et élevage**: juste après la fermentation alcoolique, en barriques de 350 litres.

**Élevage**: pendant 3 ans, 18 mois en barriques de chêne français, puis 18 mois en vieux foudres de bois de Slavonie.

**Vieillesse** : un an en bouteille avant commercialisation.

**Mise en bouteille** : fin 2009

**Production totale**: 20 000 bouteilles

**Alcool** : 13,5%

**Acidité totale** : 5.81 g/l

### Note de dégustation

Un vin profond, structuré, dont les arômes de terre fraîche, de cèdre, de romarin, de fruits noirs et de cerise sèche se livrent à l'aération. Une trame droite, tendue, des tanins abondants mais fins sont autant d'atouts pour ce vin plein et profond, Promis à une excellente garde. Sa pureté de saveurs et sa chair étoffée sont déjà accessibles dès sa prime jeunesse, car ce ne sont ni la concentration ni la recherche d'extraction, mais l'équilibre, qui sont privilégiés. Accord idéal sur des viandes rouges ou en sauce, un osso bucco ou des volailles farcies.

Température de service : 16-17°C

**A boire entre** : 2011 et 2030