

Brunello di Montalcino Riserva 2004 Conti Costanti



VIN ROUGE - ITALIE, TOSCANE -

Millésime

Un printemps assez froid et humide, une floraison abondante mais tardive ont entraîné un cycle de maturation long et une récolte assez abondante. Août et septembre sont chauds et ensoleillés, et offrent des conditions idéales jusqu'aux vendanges. Les raisins sont d'une qualité remarquable. 2004 est assurément l'un des tout meilleurs millésimes des 15 dernières années en Toscane.

Vendanges

Début octobre 2004

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 : trois semaines en cuve inox

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

Élevage: pendant 4 ans, 24 mois en barriques de chêne français, puis 24 mois en vieux foudres de bois de Slavonie.

Viellissement : un an en bouteille avant commercialisation.

Mise en bouteille : fin 2008, commercialisé début 2010

Production totale: 8 000 bouteilles

Alcool : 13,5%

Acidité totale : 5.8 g/l

Note de dégustation

Les meilleurs lots sont assemblés dans le Brunello di Montalcino Riserva, qui n'est produit que dans les meilleures années et doit être élevé 4 ans au minimum. Il n'est commercialisé que 6 ans après la vendange. C'est un vin très profond, plus riche et étoffé que dans sa version classique, avec une persistance et une intensité magnifique. Sa longévité est très grande.

A réserver pour les meilleures viandes ou gibiers.

Température de service : 16-17°C

A boire entre : 2011 et 2040