Brunello di Montalcino DOCG, Villa Poggio Salvi



Voici l'expression pure d'un terroir toscan d'exception, où la Villa Poggio Salvi, nichée sur le versant sud de Montalcino, allie histoire et modernité. Depuis le XVIe siècle, ce domaine tire parti d'un microclimat privilégié et de sols de marne pour produire un sangiovese grosso d'une élégance et d'une complexité rares. Un vin qui incarne la philosophie du domaine : respecter la tradition tout en embrassant l'innovation, pour un résultat toujours raffiné et profond.

Origine: Les vignes, exposées sud-ouest et plantées entre 350 et 500 mètres d'altitude, profitent de sols de galestro et d'un climat méditerranéen tempéré par l'influence de la mer Tyrrhénienne. Ces conditions uniques, associées à une densité de plantation élevée, permettent au raisin d'atteindre une maturité optimale, garantissant concentration et finesse.

Encépagement: 100% sangiovese grosso

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement en fin de saison, subissent une pré-macération à basse température avant une fermentation contrôlée en cuves inox. L'élevage de 30 mois en fûts de chêne slovène, suivi d'un repos en bouteille, affine sa structure et exalte ses arômes, pour un vin d'une grande longévité.

Dégustation: Sa robe rubis intense révèle un nez fin et généreux, marqué par des arômes de fruits rouges mûrs, de fleurs de vigne et une pointe de lavande. En bouche, il allie une sécheresse veloutée à des tannins soyeux, offrant une persistance qui promet une longue évolution en bouteille.

Potentiel de garde: 4-12 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal pour accompagner des viandes rouges rôties, des fromages affinés ou des plats sublimés par la truffe, ce Brunello se déguste aussi avec bonheur en vin de méditation. Sa structure équilibrée et sa richesse aromatique en font un choix parfait pour les repas d'exception.

- Râble de lièvre
- ...