



Leone Rosso sangiovese/merlot

ROU703

Historique

Le vignoble de la famille COLOMBINI fut fondé il y a 4 siècles, donc bien antérieur à l'appellation. Il est d'ailleurs l'un des plus anciens de Montalcino. Le Leone Rosso a été vinifié pour la première fois en 1998 en l'honneur des ancêtres de Donatella Colombini Cinelli qui, en 1592, ont fondé le domaine Fattoria del Colle. Le Lion fait partie des armoiries de la famille depuis ce temps. Depuis le millésime 2007, le Leone Rosso a gradué de simple I.G.T. à D.O.C. Orcia, la nouvelle appellation qui se situe géographiquement entre les célèbres Brunello di Montalcino et Vino Nobile di Montepulciano.

Reconnaissance

90 points James Suckling (2019, 2020 et 2021)

91 points Vinous (2021)

92 points James Suckling (2018)

92 points James Suckling (2016)

90 points Wine Enthusiast (2015)

Pays	Italie	Producteur	Donatella Colombini
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	sangiovese, merlot
Appellation	ORCIA D.O.C.	Conservation	5 à 8 ans
Service	17°C		

Description

Oeil	Rouge rubis intense avec reflets violets.
Nez	Intense et fruité avec des arômes de fruits rouges (cerise, cassis) évoluant vers des senteurs florales (violette) et finalement des notes d'épices et de sous-bois.
Bouche	Belle structure toute en rondeur, très bien équilibrée. Tannins soyeux, du velours. Beaucoup de fruit en bouche et belle longueur.
Accord mets/vin	Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou sautées, le gibier, les pâtes sauce à la viande, Osso Buco et foie de veau grillé. Très bien aussi avec les fromages moyennement relevés.

Commentaires

Vignoble en coteaux de bonne inclinaison sur un sol argilo-calcaire. Vinification en cuve thermo-régulée. Élevage en fût de chêne vieux d'un an pour une durée de 6 mois pour la moitié du vin et l'autre partie est élevée en foudre pour 6 mois.
Vendange manuelle.
Production annuelle limitée à 1,500 caisses de 12
Sucre résiduel: moins d'1 g/L

Biologique.**En une ligne**

Un rouge classique pour les gens qui aiment la Toscane lorsqu'elle est élégante et raffinée.