



● Brunello di Montalcino Prime Donne

12692825

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 domaine fait aujourd'hui 336 hectares, mais seulement les 22 meilleurs hectares sont cultivés pour la vigne. Les vignes sont cultivées de façon biologique depuis plusieurs années. La certification officielle est toute nouvelle par contre (2017).

Reconnaissance

94 points James Suckling (MILL. 2018) 94 points Wine Spectator (MILL. 2018) 93 points Wine Spectator (MILL. 2017) 90 Wine Enthusiast (MILL. 2017)

| | | | |
|------------------------|------------------------------|---------------------|---------------------|
| Pays | Italie | Producteur | Donatella Colombini |
| Région viticole | Toscane | Cépage(s) | 100% sangiovese |
| Appellation | Brunello di Montalcino DOCG | Conservation | 15 à 20 ans |
| Service | 18°C, en carafe si possible. | | |

Description

Oeil

Robe rubis intense et profonde

Nez

Un bouquet de fruits rouges avec des notes de vanille et de terre.

Bouche

Une richesse de fruits et d'herbes en bouche avec des tanins complexes qui laissent votre bouche propre et prête pour plus. Puissant mais élégant et complexe, avec une longue finale merveilleuse... comme une vraie dame.

Accord mets/vin

Commentaires

Le sangiovese du vignoble argilo-calcaire d'Ardita entourant la cave à 250 m, a été cueilli à la main et fermenté sur des peaux pendant 15 jours en cuve de béton. Il a ensuite été transféré dans des tonneaux français de 5 à 7 hl, avant de finir dans des fûts de chêne traditionnels de 15 à 40 hl de Slavonie pendant 2,5 ans. Avant d'être embouteillé, non filtré, le vin a reposé dans des cuves en béton. Prime Donne est un Brunello puissant destiné à un long vieillissement.

En une ligne