



Wijnfiche

Famiglia Cotarella – Le Macioche | Brunello di Montalcino DOCG Italie (TUSCANY) – 2021

Domaine

Famiglia Cotarella

La Famiglia Cotarella trouve ses origines dans les années 1960, lorsque Antonio et Domenico Cotarella construisirent leur première cave à Monterubiaglio, à la frontière entre le Latium et l'Ombrie. En 1979, Renzo et Riccardo Cotarella fondèrent Falesco, avec un fort engagement dans la recherche et la redécouverte des cépages autochtones. Depuis 2016, l'entreprise est dirigée par la nouvelle génération. Leur emblématique Montiano est issu de recherches sur un clone spécifique de Merlot provenant de Montefiascone. Aujourd'hui, la famille est également présente à Montalcino avec Tenuta Le Macioche.

Vinification

Les vignobles sont situés à Montalcino, à une altitude de 450 mètres, et s'étendent sur 3,5 hectares. Les sols sont pauvres et caillouteux, riches en calcaire. Les raisins sont vendangés à la main et soigneusement sélectionnés à leur arrivée au chai, afin de ne conserver que les raisins les plus sains et de meilleure qualité. La fermentation alcoolique se déroule à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé pendant 24 mois dans des fûts ovales de chêne français de 30 hectolitres, provenant de Bourgogne, puis poursuit son élevage en bouteille. Conformément à la réglementation de Brunello di Montalcino, le vin peut être commercialisé à partir du 1er janvier de la cinquième année suivant la récolte.

Dégustation

Ce vin présente une robe rouge rubis brillante. Le nez est raffiné et expressif, avec des arômes de fruits rouges frais et de violette, complétés par de subtiles notes d'agrumes rouges et de tabac blond. En bouche, il se révèle concentré tout en restant élégant, avec une expression précise du fruit, des tanins denses mais raffinés et une acidité vive. La finale est longue, savoureuse et harmonieuse.

Mets adaptées

Sanglier - ragoût | Joue de boeuf | Bistecca alla Fiorentina | Dos de chevreuil avec purée de marron

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese (100%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

