



---

# LOT. 1

---

2019

---

## BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

---

Ce lot unique de Sangiovese a été fermenté avec des levures sélectionnées, à une température contrôlée inférieure à 28 °C. La macération sur les peaux a duré 19 jours, dans des cuves en acier basses et larges, spécialement conçues pour extraire de manière efficace mais délicate les tanins et la couleur. La fermentation malolactique s'est déroulée spontanément.

Au printemps 2020, le lot a été transféré dans une barrique de chêne d'Allier de 75 hl, où il a reposé pendant 36 mois. Le 22 août 2023, la première récolte de LOT. 1 a été mise en bouteille et repose depuis dans notre cave pour son affinage.

« Lot 1 est d'une couleur rouge rubis intense, avec de légers reflets grenat. Au nez, la première impression est celle de fruits rouges, harmonieusement intégrés avec le boisé ; puis apparaissent des notes de pêche et de violette (provenant précisément des norisoprénoïdes, parmi lesquels se distinguent les formes glycosylées du 3-oxo-alpha-ionol), suivies de subtiles touches mentholées.

L'attaque en bouche est agréable, d'une grande finesse et élégance, soutenue par une belle structure tannique (la polymérisation des tanins au moment de la mise en bouteille était supérieure à 45 %), qui persiste tout au long de la dégustation. Au début, le boisé est également perceptible en bouche, puis il s'estompe, laissant place à une sensation de douceur bien présente sur la langue, annonçant une finale agréablement fraîche.

Lot 1 est un vin complet, puissant, agréable, élégant et d'une grande fraîcheur en bouche. Ses tanins, bien présents et accompagnés par une structure acide marquée, lui confèrent une belle vivacité. »

---

VARIETE: 100% SANGIOVESE

---

ALCOOL: 14,5%

---

ACIDITE TOTALE: 6,0 G/L

---

MISE EN BOUTEILLE: 1 SETTEMBRE 2023

---

BOUTEILLES PRODUITES: 9.944

---

DISPONIBILITE: FEVRIER 2025

---

