



Pieve Santa Restituta, Montalcino (Toscane)

Grappa di Brunello Rennina

Viticulteur	Pieve Santa Restituta
Région	Toscane
Degré	45% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

La Grappa di Brunello Rennina est produite uniquement à partir de marc de qualité de raisins de Sangiovese puis élevée en cuve inox.

Notre note de dégustation

La Grappa di Brunello Rennina arbore une robe cristalline et exhale des arômes de baies, d'épices et de fleurs. Palais bien équilibré, charnu, avec un soupçon de poivre.

Pieve Santa Restituta

Le domaine Pieve Santa Restituta est la propriété exclusive de la famille Gaja. Les premières traces de viticulture dans le domaine remontent au 12ème siècle. Acquis par la famille Gaja en 1994, ce domaine historique de 40 hectares comptant 27 hectares de vignes tire son nom de son église qui date du 17ème siècle. Le climat spécifique et les sols de cette zone située à une altitude élevée pour la région offrent les conditions idéales pour le Brunello di Montalcino. Les similitudes qui existent entre les deux plus importants cépages locaux que sont le Sangiovese et le Nebbiolo expliquent tout l'intérêt de la famille Gaja pour Montalcino. Depuis plus de 150 ans, les vins qui en sont issus, tel que le Brunello, le Barbaresco et le Barolo, possèdent un caractère, un potentiel de garde et un prestige qui les ont hissés au premier rang des vins italiens.



Convient avec

