

Gaja

Gaja Pieve Santa Restituta Rennina est un Brunello di Montalcino somptueux et complexe , élaboré à partir de trois vignobles distincts, chacun apportant son caractère unique à ce vin d'exception.

GAJA

94 Decanter



Pieve Santa Restituta Rennina 2018

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Rennina est produit au sein de la **D.O.P. Brunello di Montalcino**, à partir de raisins provenant de trois vignobles non adjacents autour de l'ancienne **paroisse de Santa Restituta**. Ces parcelles, orientées au sud-ouest, sont implantées sur des sols d' **époque éocène**, composés principalement de sable, de limon et d'argile, conférant au vin une minéralité et une profondeur uniques.

Les vignes, âgées en moyenne de **25 ans**, bénéficient du microclimat tempéré de Montalcino. Le **millésime 2018** a été marqué par un hiver doux et sec, un printemps pluvieux et un été chaud avec d'importantes variations de température entre le jour et la nuit. Ces conditions ont favorisé une excellente croissance végétative et une maturation optimale des raisins.

Vinification

Rennina 2018 est élaboré à partir de **100 % Sangiovese**, avec les raisins de chaque vignoble vinifiés et macérés séparément pendant environ **trois semaines**. Après la fermentation, le vin est élevé pendant **24 mois en barriques de chêne**, puis assemblé et affiné pendant **six mois supplémentaires en cuves en béton**. Ce processus met en valeur le caractère distinct de chaque vignoble tout en offrant une intégration harmonieuse des saveurs.

Le résultat est un vin qui allie complexité et fraîcheur, reflétant le meilleur de l'artisanat traditionnel de Brunello.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Sangiovese

GAJA

Pieve Santa Restituta Rennina 2018

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond, avec une concentration plus intense que le Brunello classique de Pieve Santa Restituta.
- **Nez** : Des notes persistantes d'herbes méditerranéennes comme le romarin et le thym, rehaussées de touches balsamiques, de résine et d'une pointe d'épices.
- **Bouche** : Des tanins complexes, réactifs mais bien maîtrisés, apportent des qualités savoureuses et une acidité équilibrée. Le corps moyen et les fruits éclatants rendent ce vin frais, accessible et doté d'un excellent potentiel de garde.

Le saviez-vous ?

Le nom **Rennina** trouve son origine dans le latin "Remnius" et l'étrusque "Remne," faisant référence à des terres paroissiales mentionnées dans un document datant de **715 après J.-C.**. Cette connexion historique souligne les liens profonds entre le vin, ses terres et son héritage.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Ragoût de sanglier aux herbes** : Les notes herbacées et les tanins savoureux du vin rehaussent la richesse du ragoût.
- **Bistecca alla Fiorentina** : Sa structure et son acidité équilibrent les saveurs audacieuses de ce steak toscan.
- **Pecorino Toscano affiné** : L'acidité vive et la complexité du vin complètent parfaitement le profil salé et noisetté de ce fromage.
- **Risotto aux cèpes** : Les saveurs terreuses des champignons s'harmonisent magnifiquement avec les nuances herbacées et balsamiques du vin.

94 Decanter

Decanter (DCT) : 94 Points (2018)

A cool and wet growing season in 2018 brings forth a Brunello that speaks with an accent of elegance. Sourced from three vineyard sites near a church dating to 715 AD—aromatics of Mediterranean herbs, thyme, rosemary and tarragon open to floral notes and crushed stone minerality. The palate is lithe, as Brunello goes. Lifted red and blue berry fruits and a melange of chalky minerality and savoury dried herbs mark the finish with freshness.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2018)

Pieve Santa Restituta made the hard decision to skip production in the hot and dry 2017 vintage, and thus returns to the market with its 2018 Brunello di Montalcino Rennina. Made with a blend of fruit from three vineyard sites with very different soil profiles, the Rennina maintains its distinct personality with elegant aromas of red fruit, forest berry, cassis, balsam herb and toasted almond. This vintage shows a hint of baked clay or black olive that underlines the warm vintage conditions. The wine is generous in terms of mouthfeel, with a nice fullness that remains graceful at the same time.