

Gaja

Gaja Pieve Santa Restituta Sugarille est un Brunello di Montalcino de parcelle unique , offrant une profondeur et une structure exceptionnelles, révélant le caractère unique de ses sols argileux et calcaires.

GAJA

Pieve Santa Restituta Sugarille 2018

Toscane, Italie



Alcool :15,00 %

Composition: 100% Sangiovese

Région et Vignobles

Sugarille provient d'un **vignoble unique** situé au sein du domaine Pieve Santa Restituta, au cœur de la **D.O.P. Brunello di Montalcino**. Ce site de 4,5 hectares, orienté plein sud, bénéficie d'un ensoleillement idéal favorisant une maturation homogène des raisins. Les sols sont principalement composés d'**argile et de calcaire**, avec la présence de **galestro**, une roche argileuse schisteuse réputée pour renforcer la structure et la minéralité du vin.

Le **millésime 2018** a été marqué par un hiver doux et sec, suivi d'un printemps et d'un début d'été pluvieux. Ces conditions exigeantes ont nécessité des techniques viticoles précises pour lutter contre le mildiou et assurer une récolte saine. Un été tardif chaud et des nuits fraîches durant la période de maturation ont permis au Sangiovese d'atteindre une **maturité phénolique optimale et un équilibre parfait**.

Vinification

Sugarille 2018 est élaboré à partir de **100 % Sangiovese**, avec une fermentation et une macération durant environ **trois semaines**. Le vin est ensuite élevé pendant **24 mois en fûts de chêne**, puis affiné pendant **six mois en cuves de béton**. Ce processus méticuleux préserve les caractéristiques distinctes du vignoble tout en permettant au vin de développer sa complexité et sa finesse.

Le résultat est un vin qui reflète la puissance et la précision du terroir, exprimant parfaitement l'identité du vignoble Sugarille.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond et concentré, plus intense que le Rennina du même millésime.
- **Nez** : Des notes initiales douces de barbe à papa et de grenade, équilibrées par des touches florales de rose thé, évoluant vers une complexité savoureuse.
- **Bouche** : Des tanins riches et soyeux enveloppent un profil classique et savoureux, typique de ce vignoble, avec un corps moyen et une acidité rafraîchissante. La finale est longue et stratifiée, offrant un équilibre harmonieux entre luminosité et profondeur.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

GAJA

Pieve Santa Restituta Sugarille 2018

Le saviez-vous ?

Le nom **Sugarille** provient d'un **inventaire paroissial du XVI siècle**, où le vignoble est mentionné pour la première fois en 1547. Cette connexion historique souligne l'importance de ce site dans la région de Montalcino depuis des siècles.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Jarret de veau braisé (osso buco)** : La complexité savoureuse du vin sublime les saveurs tendres et riches de ce plat.
- **Raviolis aux champignons sauvages et beurre de sauge** : Les notes terreuses des champignons et l'arôme de la sauge s'harmonisent avec le profil floral et savoureux du vin.
- **Agneau rôti à l'ail et au romarin** : La structure tannique et les nuances herbacées du vin s'accordent parfaitement avec les saveurs de l'agneau rôti.
- **Pecorino Toscano affiné** : L'acidité et la profondeur du vin équilibrent le caractère salé et noisetté de ce fromage toscan classique.

98

Robert Parker (RP) : 98 Points (2018)

The Pieve Santa Restituta 2019 Brunello di Montalcino Sugarille reveals a finely chiseled quality, with direct and lifted fruit, that gives this wine an angular or delineated personality. This impression is reinforced by delicate mineral notes of crushed stone that fold into dark fruit, sweet plum, black cherry and earthy iris root. The wine is elegant, but it also shows lots of umami or textural deliciousness thanks to the natural ripeness and concentration of the fruit. Give this wine more time in bottle.