

ALBATRETO MONTECUCCO DOC SANGIOVESE ORGANIC
AZIENDA PIERINI & BRUGI ORGANIC MASSA MARITIMA GROSSETO
TOSCANE



Le domaine se situe dans la commune de Campagnatico à l'intérieur de la « Doc Montecucco » planté sur une colline à 300 et 500 m d'altitude. Une partie du domaine est réservée à la production de vins et une partie à la culture pour la confection de miels, confitures et céréales, productions typiques des belles propriétés Toscanes. La région est sise à 15 minutes de Grosseto et à 35 minutes de Sienne. Le lieu est superbement sauvage et non loin de la mer qui patine l'atmosphère de son intensité olfactive et motrice. Les forêts de pins, les maquis, les oliveraies renforcent intensément cette impression de campagnes sauvages où les buissons de fruits sauvages envahissent les sentiers et les délicieux fruits les pots de confitures. La Massa Maritima est aussi mondialement réputée pour ses bovins et élevages de chevaux. Aux alentours vous trouverez de nombreux parcs archéologiques, des sources thermales et de superbes monuments dédiés à la gloire de l'histoire.

La Maremme est une région très importante pour la production de grands vins, productions raffinées, voir rares et certainement très soignées. Impossible de trouver ici des vins de soif. Tout est imaginé et créée pour le plus grand plaisir des amateurs et connaisseurs de Crus. Vous connaissez certainement les célèbres communes de Bolgheri de Castagnetto Carducci avec les grands vins Sassicaia, Solaia, Podere Sapaio, Belguardo et tant d'autres délices.

L'Azienda Pieri & Brugi est né en 1990. La famille composée de trois fils provient de la région de Morelino de Scansano où ils cultivaient leurs terres. La situation géographique actuelle est excellente. Le climat méditerranéen convient parfaitement aux vignobles. L'exposition sud-sud-est, la ventilation thermique constante, le soleil intense l'été et les hivers modérés offrent au terroir une qualité optimale de production. Les vignes et les raisins y sont très purs et concentrés. Les cépages produits à l'Azienda sont le Sangiovese en majorité, le Merlot, le Cab-Sauv, la Syrah et le Vermentino. Les productions sont comme je les aime, minuscules. 3.000 bouteilles pour le blanc Vermentino, 5.000 bouteilles pour le Riserva et 10.000 bouteilles pour le Sangiovese Albtreto. Que du bonheur. Tout est traité de manière organique, le terroir, la vinification et la production.

En final de production, pas de clarification, ni filtrage ... simplissimo et élégant. Les vins sont friands, pulpeux et savoureux malgré leur concentration. Très belle garde aussi pour les rouges.

COMPOSITION : SANGIOVESE 90% - MERLOT 10%. La dénomination 'Albatreto' vient des framboisiers sauvages des maquis de Grosseto. Ce vin est vinifié et produit en petites cuves inox spéciales. De très nombreux remontages permettent une extraction optimale des tannins. Production de 10.000 bouteilles. Alcool 13,5°.

LA ROBE ET LE NEZ : Ton rubis élégant et chatoyant, teintes orangées en aération, texture veloutée. Le nez s'ouvre sur un beau panel de fruits des bois, de cerises juteuses et de violettes. La production organique permet avec Albatreto une rapide ouverture des saveurs.

SAVEURS ET INFOS : En premières impressions le vin est à la fois sec et pulpeux sur des saveurs de cerises à l'alcool, de cuir, de terre argileuse. L'ouverture confirme une trame savoureuse sur des fruits murs et des sensations de fin cuir. Vin élégant et friand.

DÉGUSTATION ET GARDE : Utilisez de grands verres arrondis pour l'ouverture des arômes. Le Sangiovese est rarement séduisant au premier verre, après ouverture beaucoup de finesse et de velouté.

CUISINE ET SERVICE : Idéal en apéritif et accompagné de plateaux variés, également en premier plat et en plat de résistance avec des viandes, des volailles, des mijotées et des fromages.

Pinto Billen

Tél : +32 (0)2 734 90 05 - Gsm : +32 (0)473 49 31 05 - Fax : +32 (0)2 734 90 05

E-mail : billen.pinto@saveursdetoscane.be