

AZIENDA PIERINI & BRUGI ORGANIC MASSA MARITIMA GROSSETO  
SUGHERETTAIO MONTECUCCO DOC ROSSO RISERVA ORGANIC  
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 Toscane. La région est sise à 15 minutes de Grosseto et à 35 minutes de Siéne. 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 créé 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 Albreto. 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 60% - MERLOT 15% - CAB-SAUV 15 % - SYRAH 10 %. La dénomination 'Sugherettaio' provient des nombreux arbres à bouchon situés dans le domaine et qui représentent la longévit. Ce vin est vinifié pendant vingt jours en petites cuves inox spéciales. De très nombreux remontages permettent une extraction optimale des tannins. La fermentation malolactique se fait en fûts de chênes français pour une période de douze mois. De très nombreux bâtonnages se font tout au long du processus. Ils apportent au vin structure, tannins et saveurs intenses. Pas de clarification, ni de filtration lors de la mise en bouteilles. Six mois de repos en bouteilles avant la mise en vente. Production de 5.000 bouteilles. Alcool 14°.

**LA ROBE ET LE NEZ :** Ton rubis foncé intense, presque brun foncé. Les reflets sont élégants et chatoyants, la texture est grasse et onctueuse. De très nombreuses jambes colorées expriment la qualité du vin. Le nez s'ouvre sur des arômes prononcés de cerises noires très mûres, de fruits des bois, de vanille, de tabac. Après décantation, les arômes s'intensifient fortement sur un beau panel de confit de fruits.

**SAVEURS ET INFOS :** En premières impressions, le vin est légèrement sec et sur des arômes de chocolat noir. Grâce à sa production organique, il s'ouvre rapidement dans votre verre. Une demi-heure pourrait être nécessaire pour l'oxygéner et lui permettre de révéler ses arômes intenses de fruits noirs à l'alcool, de tomates séchées, de tabac noir, de terre et de chocolat noir. Ce vin est à la fois imposant et très accessible, sa vie en organique lui confère ce pouvoir de séduction.

**DÉGUSTATION ET GARDE :** Demi-carafe et très grands verres arrondis pour l'ouverture des arômes. Le Cabernet et la Syrah ajoutent un fort potentiel d'arômes qu'il faut découvrir par la décantation. Ce vin peut se déguster de suite et se gardera encore 6 ans.

**CUISINE ET SERVICE :** Idéal en apéritif avec un plateau varié et copieux, en premier plat et en plat de résistance avec viandes, volailles, plats mijotés, 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](mailto:billen.pinto@saveursdetoscane.be)