

'Dainero'

Toscana 2018

Castiglion del Bosco



Le vin rouge italien Castiglion del Bosco 'Dainero' 2018 vient du vignoble le plus élevé de la côte toscane. Ce merlot offre de nombreux arômes fruités, beaucoup de fraîcheur et une dégustation inoubliable. Le spécialiste du vin italien, James Suckling, décerne 92 points. Bravo !

Type	Rouge
Producteur	Castiglion del Bosco
Région	Toscane
Cépage	Merlot
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2025
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Points James Suckling

« Des arômes fruités primaires en abondance, bien ancrés aux côtés de notes concentrées de compote de cerises, avec un parfum de violette et un accent de purée de mûres. Le palais montre une bonne profondeur et une belle composition, une structure serrée de tanins porteurs de saveurs fruitées sombres et épicées. Long et dynamique, grâce à une acidité rafraîchissante. »

Note de la rédaction

Castiglion del Bosco est l'un des plus célèbres producteurs à Montalcino, autant en raison de l'histoire de la propriété, du fait qu'il faisait partie des membres fondateurs en 1967 du « Consorzio del Brunello di Montalcino », que de son envolée vertigineuse au cours des dernières années. Un second domaine, Prima Pietra, situé directement sur la côte, est en possession de Castiglion del Bosco depuis quelques années. Y voient le jour non seulement des super-toscans éponymes, mais aussi cette cuvée de merlot des plus agréables, laquelle a convaincu l'expert James Suckling, d'où les 92 points bien mérités.

Note de dégustation

Ce qui voit le jour dans les vignobles de Prima Pietra et entre les mains de l'œnologue Cecilia Leoneschi relève de la magie. La cuvée 'Dainero', parée d'une robe rouge rubis, s'ouvre sur de nombreux arômes fruités de myrtille, de mûre et de cerise, ainsi que des notes de pâte d'amande, de violette et d'épices indiennes. En bouche, les saveurs fruitées généreuses sont encadrées par des tanins robustes et traversées par une acidité dynamique. Maturité et fraîcheur sont parfaitement équilibrées et garantissent une délicieuse dégustation.

Accords mets & vin

Des pâtes, une pizza maison, des recettes copieuses de viande, ainsi que du fromage à pâte dure, seront des accompagnements de premier choix.

Domaine

Une propriété exemplaire aux mille facettes

La propriété de campagne Castiglion del Bosco fait partie des merveilles de la région italienne de Montalcino. Elle se trouve en Toscane, dans le val d'Orcia, classé depuis le 2 juillet 2004 comme un important parc naturel, artistique et culturel, faisant partie de la liste du patrimoine de l'Humanité établie par l'UNESCO. Le domaine Castiglion del Bosco doit son nom aux ruines d'un château bâti en 1100, il y a presque un millénaire. La petite église du hameau appartenant au domaine abrite le tableau « l'Annunciazione dei Santi » (l'Annonciation des Saints) de Pietro Lorenzetti, datant de 1345. L'agriculture influence depuis toujours la propriété. Depuis plus de 800 ans, celle-ci couvre plus de 1 785 hectares de champs, de terres arables, d'oliveraies et de vignobles. On y trouve également des écuries et une propre école.

En 1967, lorsque le « Consorzio del Brunello di Montalcino » a été fondé avec seulement deux douzaines de domaines des environs, Castiglion del Bosco était un acteur majeur de ce regroupement, lequel fixe les règles en matière de viticulture et de vinification pour les productions de l'appellation. En 2003, Castiglion del Bosco a été racheté par Massimo Ferragamo, le fils du célèbre créateur de chaussures Salvatore Ferragamo, et rénové petit à petit. Aujourd'hui, en plus de l'agriculture, le domaine comprend un terrain de golf, des restaurants et un hôtel de luxe. Le chai est le seul bâtiment qui a été soigneusement agrandi. L'objectif : y créer quelques-uns des meilleurs Brunello de l'appellation avec l'aide du talentueux œnologue Niccolo d'Afflitto. Et c'est bel et bien le cas à l'heure actuelle. Les vins sont puissants, élégants et complexes. Les amateurs ainsi que les critiques seront sous le charme !

Un merlot italien unique en son genre

Le 'Dainero' 2018 est un mono-cépage de merlot. Le vignoble dont les raisins sont issus se trouve à 450 mètres d'altitude et profite de sols riches en argile ferrugineuse et en graviers. Le merlot a été vendangé mi-septembre, égrappé, puis a fermenté pendant quinze jours en cuves inox thermorégulées, à 28°C. Après cette étape, le vin rouge a été élevé durant six mois en fûts de chêne français, dont 30 % servaient pour la première fois et 70 % pour la seconde fois. Une fois embouteillé, il s'est reposé pendant six mois avant sa sortie sur le marché.