SUGARILLE





En 1994, Gaja adquirió la bodega Pieve Santa Restituta, la cual posee 40 hectáreas de viñedos históricos en la región suroeste de la DOCG Brunello di Montalcino. Estos viñedos se caracterizan por tener suelos pedregosos, calizos y pobres en nutrientes, lo que los hace perfectos para el cultivo de la vid, especialmente para la variedad sangiovese.

El viñedo Sugarille aparece registrado por primera vez en el inventario de la Pieve llevado a cabo en 1547. Sugarille ha permanecido como nombre del viñedo por espacio de cuatro siglos, y ahora es también el nombre del vino que procede de él.

Productor:	Pieve Santa Restituta
Denominación:	Brunello di Montalcino D.O.P.
Origen:	Italia / Toscana
Graduación:	15 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Sangiovese 100%
Superficie del viñedo:	4,5 ha
Suelo:	Arcilla y piedra caliza con presencia de margas.
Crianza:	24 meses en barricas de roble y 6 meses en depósitos de cemento
Tipo de barrica:	Roble
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

PUNTUACIONES

Robert Parker: 96 puntos (2015)
Robert Parker: 94 puntos (2013)
Robert Parker: 95 puntos (2011)
Robert Parker: 94 puntos (2004)

NOTAS DE CATA

Color intenso, aroma complejo de fruta madura, cerezas silvestres, violetas y notas especiadas y minerales. Buena estructura con taninos bien integrados.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es