

41°

AutoCapital

PEUGEOT 308 sw

Novità

Bentley Continental GT S
Maserati MC20 Cielo
Mercedes-Benz GLC
BMW M4 CSL



In prova

Jaguar F-Pace SVR
Bentley Bentayga Hybrid
Chevrolet Corvette Stingray Convertible
Volkswagen Golf Variant 1.0 eTSI DSG Life

Historique

Mercedes-Benz 300 SLR Uhlenhaut
Concorso di eleganza Città di Trieste
Concorso di eleganza Villa d'Este
Trofeo Salvarola Terme

Il video esclusivo della Huracán STO nei luoghi di Annibale

SPECIALE GAMMA ELETTRIFICATA CITROËN

Le nuove quotazioni delle auto storiche

ISSN1120-4354



9 771120 435003

385 IGT Toscana Rosso

– Ciacci Piccolomini d’Aragona –

Dalla collaborazione di due famiglie che hanno contribuito a fare la storia del vino, con l'intento di consolidare il felice rapporto commerciale e l'amicizia che si è creata in più di quindici anni, nasce 385, un vino creato da Ciacci Piccolomini d'Aragona e Gruppo Meregalli attraverso le loro aziende di produzione, rispettivamente a Montalcino e in Maremma (Tenuta Fertuna). 385 IGT Toscana Rosso è un vino che affonda la radici nello storico Sangiovese, l'uva più rappresentativa della regione, lavorata però con un taglio più moderno grazie alla miscelazione con altre uve prodotte dalle due cantine, Merlot (20%), Ciliegiolo (10%) e Syrah (10%). A collaborare nel progetto, assieme a Alex Bianchini e Paolo Rivella, l'enologo Maurizio Castelli. Identificato dal numero 385, che rappresenta l'altitudine misurata in metri sopra il livello del mare del luogo dove ha sede la società, precisamente a Castelnuovo dell'Abate (Montalcino), nel palazzo Vescovile del XVII secolo, indirizzo storico di Ciacci Piccolomini d'Aragona, questo vino si impone per la sua qualità, fresco e profumato, caratteristiche che oggi cercano i giovani enoappassionati.

Rosso rubino alla vista, si offre al naso con un ventaglio di note fruttate, arricchite da sentori leggermente più speziati, che affiorano dal sottofondo. Entra in bocca con un sorso di medio corpo, equilibrato, che scorre con puntualità evidenziando una trama tannica finemente integrata nella struttura generale.



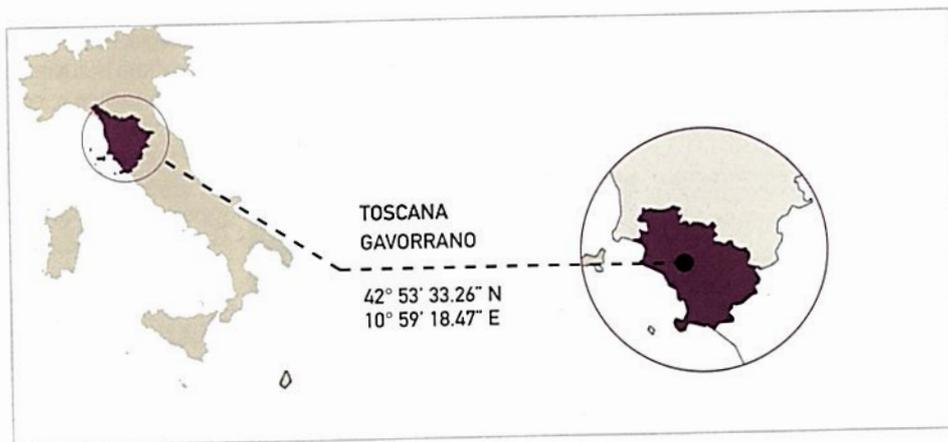
SCHEDA TECNICA

COLORE:
Rosso intenso impenetrabile, violaceo alla luce diretta.

PROFUMO:
Al naso risulta molto potente e penetrante, di elevata personalità. Ricche note di frutta matura, mirtillo, more, bacche rosse e spezie leggermente tostate.

SAPORE:
Al gusto risulta caldo e avvolgente, netti sentori di vaniglia e frutti di bosco che permettono una lunghissima persistenza piacevole e avvolgente.

ABBINAMENTI:
Ottimo con piatti della cucina tipica toscana, carne alla brace, selvaggina di pelo e di piuma. Ottimo con i formaggi stagionati a pasta dura e a pasta molle.



Ron Dal Biall