

Ciacci Piccolomini d'Aragona

BRUNELLO DI MONTALCINO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Brunello di Montalcino

Zona produttiva Comune di Montalcino, altitudine 240 e i 360 metri s.l.m.

Vitigno 100% Sangiovese

Tipologia del terreno Terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica.

Vinificazione In recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata tramite camicie di raffreddamento e piastre ad immersione.

Invecchiamento Invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 20 a 75 hl superiore a 2 anni, seguito da un affinamento in bottiglia superiore a 8 mesi.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore Colore rosso rubino tendente al granato.

Profumo Note di frutta a bacca rossa sono avvolte da una leggera speziatura.

Sapore Al gusto è caldo, abbastanza morbido e molto equilibrato. Vino di corpo con tannini moderatamente pronunciati e lunga persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti Ideale con cacciagione arrosto o in umido e con primi piatti con condimento a base delle stesse carni. Ottimo anche con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18° C



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



ENOLOGO | PAOLO VAGAGGINI



VITIGNI | SANGIOVESE GROSSO

