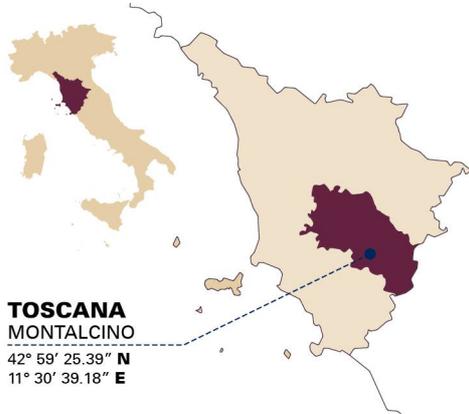




# BRUNELLO DI MONTALCINO PIANROSSO

MONTALCINO (SI) / **TOSCANA**

L'Azienda ha un'estensione di circa 200 ettari di cui 35 Ha coltivati a vigneti, 40 Ha ad oliveti, i rimanenti tra seminativo, bosco e pascolo. Lo splendido palazzo sede della Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona risale al XVII secolo e nelle sue antiche cantine riposano i migliori cru di Brunello di Montalcino, che acquistano con il tempo quelle caratteristiche di finezza ed eleganza che li distinguono. La ricerca costante di qualità impone un controllo assiduo delle varie fasi di vinificazione, dal momento dell'arrivo delle uve in cantina, alla fermentazione malolattica e durante il lungo periodo della maturazione in botte. Si ottiene così un Brunello di Montalcino austero e dalle caratteristiche organolettiche spiccate.



**TOSCANA  
MONTALCINO**  
42° 59' 25.39" N  
11° 30' 39.18" E



ANNO DI FONDAZIONE  
1985



ESTENSIONE TERRITORIO  
200 Ha / 40 Ha VITATI



ENOLOGO  
PAOLO VAGAGGINI



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
200.000



VITIGNI  
SANGIOVESE GROSSO – CABERNET  
SAUVIGNON – MERLOT – SYRAH



## TIPOLOGIA

Vino rosso - DOCG



## ZONA DI PRODUZIONE

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



## VITIGNO

100% Sangiovese.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata tramite camicie di raffreddamento e piastre ad immersione. Invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 20 a 62 hl per circa 3 anni ed un affinamento in bottiglia superiore a 8 mesi.



## COLORE

Rosso rubino tendente al granato.



## PROFUMO

Profumi intensi e complessi. Sensazioni di frutta matura a bacca rossa si completano con svariate note speziate.



## SAPORE

Al gusto è caldo, armonico con tannini pronunciati; un vino di corpo con lunga persistenza gusto-olfattiva che potrà ancora evolversi con un lungo invecchiamento in bottiglia.



## 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

