



CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Schede tecniche

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA
BRUNELLO di MONTALCINO



Ciacci Piccolomini d'Aragona

ROSSO DI MONTALCINO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Rosso 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 75hl.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Ampiamente enfatizzato da profumi di frutta fresca a bacca rossa. Si completa con leggere note floreali e speziate.

Sapore Caldo, abbastanza morbido, strutturato ed equilibrato con tannini piacevolmente pronunciati.

Abbinamenti Adatto ad accompagnare zuppe toscane, primi piatti con sughi a base di carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 18° C



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



ENOLOGO | PAOLO VAGAGGINI



VITIGNI | SANGIOVESE GROSSO



Ciacci Piccolomini d'Aragona

ROSSOFONTE ROSSO DI MONTALCINO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Rosso 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 7,5 a 20hl.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Al naso gli intensi profumi di bacche mature dalle sfumature balsamiche preannunciano il palleggio tra dolcezza e acidità in bocca. La complessità fruttata dolce-acida ricorda il lampone e la mora matura.

Sapore Il finale in bocca è speziato e ricorda l'anice stellato e il pepe rosa. Tannino cesellato.

Abbinamenti Piatti della tradizione toscana, dalle bistecche ai sughi di carne. Piacevole, in gioventù, l'accompagnamento ad una zuppa di pesce dove abbondano scorfano e coda di rospo.

Temperatura di servizio 18° C



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



ENOLOGO | PAOLO VAGAGGINI



VITIGNI | SANGIOVESE GROSSO



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 ORGANOLETTICHE

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



Ciacci Piccolomini d'Aragona

PIANROSSO 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 62 hl per circa 3 anni ed un affinamento in bottiglia superiore a 8 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

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



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



ENOLOGO | PAOLO VAGAGGINI



VITIGNI | SANGIOVESE GROSSO



Ciacci Piccolomini d'Aragona

VIGNA DI PIANROSSO RISERVA SANTA CATERINA D'ORO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Brunello di Montalcino Riserva

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 7,5 a 30 hl per oltre 3 anni ed un affinamento in bottiglia superiore a 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino tendente al granato.

Profumo Profumi intensi, ampi e complessi. Fruttato, speziato, talvolta etereo: le note di frutta matura a bacca rossa si armonizzano piacevolmente con molteplici speziature.

Sapore Al gusto è caldo, armonico con tannini pronunciati ma morbidi; un vino di gran corpo con lunga persistenza gusto-olfattiva che si evolverà ancora con un lungo invecchiamento in bottiglia.

Abbinamenti Adatto ad accompagnare principalmente secondi piatti strutturati di carni in salmì, arrostiti di cacciagione e selvaggina da pelo. Appropriato con formaggi molto stagionati o degustato solo come vino da meditazione.

Temperatura di servizio 18° C



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



VITIGNI | SANGIOVESE GROSSO



ENOLOGO | PAOLO VAGAGGINI

