

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

