

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



VITIGNI | SANGIOVESE GROSSO



ENOLOGO | PAOLO VAGAGGINI

