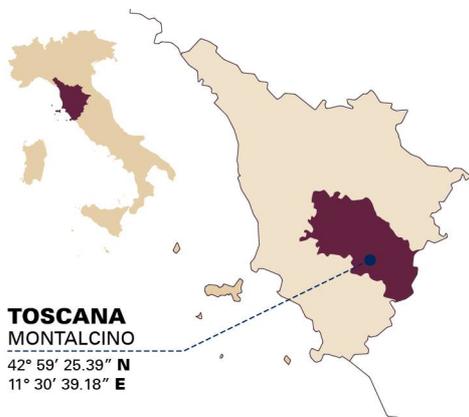




ROSSO DI MONTALCINO

MONTALCINO (SI) / **TOSCANA**



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

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.



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 - DOC



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 75 hl.



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

