

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, arrosti 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



ENOLOGO | PAOLO VAGAGGINI



VITIGNI | SANGIOVESE GROSSO

