LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino Annata
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Ciacci Piccolomini d Aragona
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	L'imposant palazzo XVIIe siècle où Guiseppe Bianchini a vinifié, jusqu'il y a quelques années, les vins Ciacci Piccolomini d'Aragona est installé à Castelnuovo dell'Abate. Aujourd'hui, les vins sont produits et embouteillés dans de toutes nouvelles installations à l'extérieur du village. Le coureur cycliste Paulo Bianchini a échangé son vélo contre l'héritage de son père et supervise les prestations de son peloton de vins. L'entrée de gamme est un Rosso IGP Toscana sapide. Deux DOC Sant'Antimos occupent l'échelon suivant : 'Ateo', un assemblage de cabernet sauvignon et de merlot et 'Fabius', un pur syrah. Le Rosso di Montalcino arrive en prélude des bouteilles prestigieuses. Chaque année, deux brunello sont commercialisés : le brunello ordinaire est un assemblage de différents vignobles et le brunello Pianrosso est un cru. Les meilleures années, on produit encore un Brunello di Montalcino Riserva, le top absolu de l'assortiment. Le Brunello di Montalcino Annata a une couleur légère rouge rubis. Les arômes sont uintensément fruités et floraux. Touches épicées. La bouche est souple, chaude et ronde. La finale est fruitée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Montalcino Sud (Castelnuovo dell'Abate), vignobles de 16 ha à 240-360m d'altitude. Sélection des meilleurs raisins.
Rendement	Maximum 6.000 kg/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Fermentation en cuves inox et cuves en béton. 3 ans de maturation en foudres slovènes. 4 mois de bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	36 mois en foudres slovènes.
Analytique	Alc.: 14 % vol.
Production	39.000 bouteilles 0,75