LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Brunello di Montalcino Pianrosso |
| **Millésime** | 2012 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2036 |
| **Producteur** | Ciacci Piccolomini d Aragona |
| **Style de vin** | moyennement  rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée |
| **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.<br><br>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.<br><br>Le Brunello di Montalcino a une couleur rouge grenat et des arômes doux et élégants de cerises et d'épices. Excellent équilibre entre puissance et élégance. La finesse domine. Fin de bouche complexe. |
| **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), vignoble 'Pianrosso' 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 ciment. Maturation en foudres de Slavonie. Quelques mois de bouteille avant la commercialisation. |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Elevage** | 36 mois en foudres de Slavonie de 20 à 85 hl. |
| **Analytique** | Alc: 14% vol |
| **Production** | 39.000 flessen |