LICATA

FICHE DE VIN



Nom	Brunello di Montalcino Pianrosso
Millésime	2010
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Ciacci Piccolomini d Aragona
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec
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 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.
Elevage	36 mois en foudres de Slavonie de 20 à 85 hl.
Analytique	Alc: 14% vol
Production	39.000 flessen

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30