LICATA

FICHE DE VIN



Nom	Brunello di Montalcino Riserva
Millésime	2007
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
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 Riserva a une couleur profonde rouge grenat et un bouquet complexe de soja, de tabac, de cuir, de baies rouges et de cerises noires. Vin compacte aux tannins ultra fins.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Castelnuovo dell'Abate, sélection des meilleurs raisins du vignoble 'Pianrosso'. Altitude de 260 à 360m.
Rendement	6.000 kg/ha
Vendange	mi-octobre
Vinification	Fermentation en cuves inox et cuves en béton à température contrôlée. Maturation de 36 mois en foudres slovènes. 18 mois de bouteille avant commercialisation.
Elevage	36 mois en foudres slovènes de 59 à 85 hl.
Analytique	Alcohol 14% vol. Dry extract g/l : 34,9 Acidity g/l : 5,73
Production	9.000 bouteilles



+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