LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso di Montalcino
Millésime	2017
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 subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	99,99% 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 Rosso di Montalcino a une couleur rouge cerise et un nez fin de baies noires et de bois de cèdre. En bouche, on trouve des arômes fins de fruit qui forment un beau tout avec le bois. La structure est très élégante sans perdre en puissance.
Servir sur	volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Montalcino Sud-Est (Castelnuovo dell'Abate), vignoble 'Fonte' de 7,5 ha à une altitude de 240 à 360m.
Rendement	maximum 7.000 kg/ha
Vendange	Fin septembre - début octobre
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox et cuves en béton. Après la fermentation malolactique, le vin est transféré en foudres slovènes pour una maturation de minimum 12 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois de foudres slovènes de 20 à 585 hl.
Analytique	Alcohol 14% Vol. Dry extract g/l : 29.7 Acidity g/l : 5.15
Production	45.000 bouteilles