LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Ciacci Piccolomini d Aragona
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	cabernet sauvignon, merlot, 50% sangiovese
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 Rosso de Ciacci a une couleur rouge rubis légère. Nez original de fruits turcs, de cannelle, de speculoos et de roses. On retrouve les mêmes impressions en bouche avec des fruits turcs, du nougat, des baies rouges mûres et une structure charnue, le tout rafraîchit par une très belle acidité.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Castelnuovo dell'Abate (Montalcino), orientation sud sud-ouest. Sol de texture moyenne (marne).
Rendement	9.000 kg/ha
Vendange	Début septembre pour le Merlot, début octobre pour le Sangiovese et le Cabernet sauvignon
Vinification	La fermentation a lieu en cuves inox pendant 20 jours environs. Vient ensuite la maturation en foudres slovènes et en barriques non-neuves pendant 12 mois.
Elevage	12 mois en foudres slovènes et en barriques
Analytique	Alcohol 14% vol. Dry extract g/l : 29.26 Acidity g/l : 5.7
Production	80.000 bouteilles