LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Syrah Fabius
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Ciacci Piccolomini d Aragona
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Sant'Antimo
Cépages	100% syrah
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. La Syrah Fabivs a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes charnus, épicés et fruités. Bouche pleine, belle structure. Mûr et riche, un peu fumé. Finale épicée.
Servir sur	pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier
Origine	Sud-Est de Montalcino (Castelnuovo dell'Abate), vignoble de 1,6 ha, exposition sud-est, planté en 1995.
Rendement	6.000 kg/ha
Vendange	Fin septembre
Vinification	Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox. Maturation en barriques et en grands foudres pendant 16 mois. Courte période de bouteille.
Elevage	10 premiers mois en barriques françaises suivis de 6 mois en foudres slovènes
Analytique	Alcohol 13,5% vol. Dry extract g/l : 34 Acidity g/l : 5.48
Production	20.000 bouteilles 0,75