LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Brunello di Montalcino Annata |
| **Jaartal** | 2013 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2025 |
| **Producent** | Ciacci Piccolomini d Aragona |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren |
| **Appellatie** | DOCG Brunello di Montalcino |
| **Druivensoorten** | 100% sangiovese grosso |
| **Alcohol percentage** | 14,00% vol |
| **Omschrijving** | In Castelnuovo dell'Abate staat het statige 17de-eeuwse palazzo waar Guiseppe Bianchini tot voor enkele jaren de wijnen van Ciacci Piccolomini d'Aragona vinifieerde. Vandaag worden de wijnen geproduceerd en gebotteld in een gloednieuwe kelder net buiten het dorp. Wielrenner Paulo Bianchini ruilde zijn fiets in voor het erfgoed van zijn vader en ziet toe op de prestaties van het peloton wijnen.<br><br>Onderaan de ladder staat een sappige Rosso IGP Toscana. Een trapje hoger staan twee DOC Sant'Antimos: 'Ateo' met cabernet sauvignon en merlot in de blend en 'Fabius', een pure syrah. De Rosso di Montalcino vormt de prelude op de grote jongens. Er worden elk jaar twee Brunellos gemaakt: de gewone Brunello is een blend uit verschillende wijngaarden en de Brunello Pianrosso is een cru. In de allerbeste jaren wordt er ook nog een Brunello di Montalcino Riserva gemaakt die dan de absolute kopman is.<br><br>De Brunello di Montalcino Annata heeft een licht robijnrode kleur. De aroma's zijn intens fruitig en bloemig. Kruidige toets. De smaak is soepel, warm en rond. De afdronk is fruitig. |
| **Serveren bij** | rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild |
| **Oorsprong** | Montalcino (Castelnuovo dell' Abate), op een hoogte tussen 240-360m, |
| **Opbrengst** | maximum 6.000 kg/ha |
| **Oogst** | oktober |
| **Vinificatie** | fermentatie in inox tanks en cement cuves, nadien rijping in Solveense tonnen. Enkele maanden flesrijping vooral commercialisatie. |
| **Flesafsluiting** | synthetische kurk |
| **Opvoeding** | 36 maanden in Sloveense tonnen (van 20 tot 85hl) |
| **Analytisch** | Alc.: 14 % vol. |
| **Productie** | 39.000 flessen 0,75 |