LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino Pianrosso
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Ciacci Piccolomini d Aragona
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	99,99% 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. 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. De Brunello di Montalcino heeft een granaatrode kleur met zachte en elegante aroma's van kersen en kruiden. Prachtige balans tussen kracht en elegantie. Finesse domineert. Complexe afdronk.
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	south-Montalcino (Castelnuovo dell' Abate), Pianrosso wijngaard, 16 ha in totaal, hoogte tussen 240-360m, enkel de beste druiven komen in aanmerking voor Brunello
Opbrengst	maximum 6000kg per 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	20.000 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 95 James Suckling: 94 Ian D'Agata: 93