LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Brunello di Montalcino Pianrosso |
| **Jaartal** | 2013 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2035 |
| **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.<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 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** | rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild |
| **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. |
| **Opvoeding** | 36 maanden in Sloveense tonnen van 20 tot 85hl. |
| **Analytisch** | Alc: 14% vol |
| **Productie** | 39.000 flessen |
| **Recensentscores** | Robert Parker: 95<br>James Suckling: 94<br>Ian D'Agata: 93 |