LICATA
WIJNFICHE



Naam	Brunello di Montalcino Riserva
Jaartal	2007
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Ciacci Piccolomini d Aragona
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog
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. 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 Riserva heeft een diepe granaatrode kleur met een complex boeket van soja, tabak, leder, rode bessen en zwarte kersen. Compacte wijn met ultraverfijne tannines
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Castelnuovo dell'Abbate, selectie van de beste druiven uit de Pianrosso wijngaard, hoogte tussen 260m-360m
Opbrengst	6000kg per ha.
Oogst	midden oktober
Vinificatie	fermentatie in inox tanks en betonnen cuves aan een gecontrolleerde temperatuur, nadien rijpt de wijn gedurende 36 maanden in Sloveense tonnen. 18 maanden flesrijping.
Opvoeding	36 maanden in Sloveense tonnen met een inhoud variërend tussen 59 en 85hl.
Analytisch	Alcohol 14% vol. Dry extract g/l : 34,9 Acidity g/l : 5,73
Productie	9.000 flessen



+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30