LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso di Montalcino
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Ciacci Piccolomini d Aragona
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, duidelijk aanwezige 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 Rosso di Montalcino heeft een kriekenrode kleur en een fijne neus van zwarte bessen en cederhout. In de mond vinden we verfijnde fruitaroma's die mooi verweven zijn met het hout. Zijn structuur is zeer elegant zonder aan kracht te verliezen.
Serveren bij	gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	Zuid-Oost Montalcino (Castelnuovo dell' Abate), Fonte-wijngaard, 7,5 ha. met een hoogte tussen de 240-360m
Opbrengst	maximaal 7000kg per ha.
Oogst	eind september - begin oktober
Vinificatie	fermentatie in inox tanks en betonnen cuves, na de malolactische rijping in Sloveense tonnen gedurende minstens 12 maanden
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in Sloveense tonnen van 20 tot 85 hl.
Analytisch	Alcohol 14% Vol. Dry extract g/l : 29.7 Acidity g/l : 5.15
Productie	45.000 flessen