LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Ciacci Piccolomini d Aragona
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	cabernet sauvignon, merlot, 50% sangiovese
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 Rosso van Ciacci heeft een mediumrobijnrode kleur. Aparte neus van turks fruit, kaneel, speculaas en rozen. Dezelfde impressies in de mond met Turks fruit, nougat, rijpe rode bessen en een vlezige structuur, dit alles opgefrist door een prima aciditeit.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Castelnuovo dell'Abate (Montalcino), zuid-zuidewestelijke oriëntatie, medium textuur bodem, mergel,
Opbrengst	9000kg per ha.
Oogst	begin september voor merlot, begin oktober voor sangiovese en cabernet sauvigon
Vinificatie	de fermentatie gebeurde in inox tanks gedurende ongeveer 20 dagen, nadien volgt een rijping in Sloveense tonnen en in gebruikte barriques voor ongeveer 12 maanden.
Opvoeding	12 maanden in Sloveense tonnen
Analytisch	Alcohol 14% vol. Dry extract g/l : 29.26 Acidity g/l : 5.7
Productie	80.000 flessen