LICATA
WIJNFICHE

Naam	Syrah Fabius
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Ciacci Piccolomini d Aragona
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, overwegend kruidig, prachtige subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Sant'Antimo
Druivensoorten	100% syrah
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 Syrah Fabius heeft een robijnrode kleur en vlezige, kruidige en fruitige aroma's. Volle smaak met soepele structuur. Rijp en rijk, wat rokerig. Kruidige afdronk.
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild
Oorsprong	Zuidoosten van Montalcino (Castelnuovo dell' Abate), wijngaard van 1,6 ha. , zuidoostelijke expositie, wijngaard aangeplant in 1995.
Opbrengst	6000 kg per ha.
Oogst	eind september
Vinificatie	fermentatie en malolatische gisting in roestvrije tanks, de rijping vindt plaats in zowel barriques als grotere tonnen gedurende 16 maanden, nadien volgt nog een korte periode flesrijping
Opvoeding	eerst 10 maanden in franse barriques gevolgd door 6 maanden in Sloveense tonnen
Analytisch	Alcohol 13,5% vol. Dry extract g/l : 34 Acidity g/l : 5.48
Productie	20.000 flessen 0,75