



ACQUISTATO IL .....

"Pianrosso" Brunello di Montalcino DOCG 2018

2018

## Piccolo capolavoro enologico



Svinando®

Lo scenario è quello unico e inimitabile della collina di Montalcino. Qui nasce il Brunello Pianrosso, un piccolo capolavoro enologico firmato da Ciacci Piccolomini d'Aragona. Pianrosso è il nome del cru da cui prende il nome il vino. Si trova ad un'altitudine compresa tra i 240 e i 360 metri sul livello del mare. Qui i terreni, di medio impasto e composti da galestro di origine eocenica, donano alle uve Sangiovese caratteristiche uniche. La particolare conformazione geologica, ricca di minerali, e il clima caldo e soleggiato, con escursioni termiche importanti tra giorno e notte, creano un ambiente ideale per la maturazione di uve vigorose e concentrate. 100% Sangiovese Grosso, i vigneti sono coltivati a cordone speronato e garantiscono una produzione limitata e uve di altissima qualità. La vinificazione avviene in recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate, a temperatura controllata. Questo permette di preservare al meglio le caratteristiche primarie delle uve e di esaltare la freschezza del vino. Segue un affinamento in botti di rovere di Slavonia da 20 a 62 ettolitri per circa 3 anni, a cui si aggiunge un ulteriore periodo di riposo in bottiglia di oltre 8 mesi. Nel bicchiere, questo Brunello si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granati che preannunciano un'evoluzione affascinante. Al naso, profumi intensi e complessi: frutta matura a bacca rossa, come ciliegia, mora e prugna, note speziate di pepe nero, noce moscata e liquirizia. In bocca è caldo, armonico ed elegante. I tannini, pur pronunciati, sono ben integrati e donano struttura e persistenza. Il finale è lungo e persistente, con richiami di frutta matura e spezie.

Ci troviamo nel cuore delle belle colline toscane. Qui l'Azienda Ciacci Piccolomini d'Aragona può contare su circa 200 ettari di proprietà, di cui 35 dedicati ai vigneti e 40 agli oliveti. Questa meravigliosa tenuta incarna l'essenza stessa del territorio di Montalcino, dove la terra e la storia si fondono in un connubio indissolubile. Cuore pulsante dell'azienda è un magnifico palazzo risalente al XVII secolo. Tra le mura secolari di questo splendido edificio si trovano le cantine, dove riposano i migliori cru di Brunello. La ricerca costante della qualità guida ogni fase del processo produttivo, imponendo un controllo assiduo e attento che inizia fin dal momento dell'arrivo delle uve in cantina. Ogni dettaglio è curato con la massima precisione per garantire la creazione di un Brunello di Montalcino di straordinaria complessità e carattere.

### La Vigna

**Terreno** medio impasto e galestro, di origine eocenica

**Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.**

3500

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** 100% Sangiovese

**Gradazione** 15% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** In recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata tramite camicie di raffreddamento e piastre ad immersione. Invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 20 a 62 hl per circa 3 anni ed un affinamento in bottiglia superiore a 8 mesi.

**Sensazioni** Colore rosso rubino tendente al granato. Profumi intensi e complessi. Sensazioni di frutta matura a bacca rossa si completano con svariate note speziate. Al gusto è caldo, armonico con tannini pronunciati. Un vino di corpo con lunga persistenza gusto-olfattiva che potrà ancora evolversi con un lungo invecchiamento in bottiglia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821