



ACQUISTATO IL

Rosso di Montalcino DOC 2022

2022



Svinando

Il fratello minore

Fratello minore del nobilissimo Brunello, questo Rosso di Montalcino DOC firmato da Ciacci Piccolomini d'Aragona nasce da vigneti posti tra i 240 e i 360 metri sul livello del mare. Terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica, perfetti per la maturazione del Sangiovese, unico vitigno che compone questo rosso DOC. Uve accuratamente selezionate, questo vino si distingue per la sua eleganza e il carattere deciso. Vinificazione in acciaio inox e vasche di cemento vetrificate, a temperatura controllata, segue un affinamento in botti di rovere di Slavonia da 20 a 75 ettolitri, che conferiscono al vino complessità e armonia. Rosso rubino, intenso e luminoso, avvicinando il calice al naso si resta sorpresi per l'ampiezza e la persistenza del bouquet, dove spiccano note di frutta fresca a bacca rossa, come ciliegie, lamponi e fragoline di bosco. Poi sentori floreali di viola e begli accenni speziati che ricordano il pepe nero e la noce moscata. In bocca si rivela caldo, avvolgente e strutturato, con un'acidità vivace che dona freschezza e armonia. I tannini, pur presenti, sono ben integrati e donano al vino finito una piacevole persistenza. Da provare con: zuppe toscane, primi piatti con sughi di carne, salumi stagionati e formaggi a media stagionatura.

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 14.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

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 75 hl.

Sensazioni Colore rosso rubino. Ampiamente enfatizzato da profumi di frutta fresca a bacca rossa si completa con leggere note floreali e speziate. Caldo, abbastanza morbido, strutturato ed equilibrato con tannini piacevolmente pronunciati.

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