OINOS - Speciale Benvenuto Brunello 2021 by Paolo Baracchino CIACCI PICCOLIMINI D'ARAGONA Brunello di Montalcino, annata 2016 Veste rosso granato. Naso avvolgente, intenso e vario con profumi di ciliegia, lievi di pepe nero e noce moscata. Seguono lievi note di caramella dura di rabarbaro, grafite, intense di amido spray su panno caldo, lievi di tamarindo, per terminare con echi di note balsamiche e dolci. Il corpo è medio ed il vino è sapido. Buon equilibrio gustativo con una non percettibile massa alcoolica perchè dominata, dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, spessi, larghi(5/6+) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. (93/100) CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA Brunello di Montalcino Pianrosso, annata 2016 Colore rosso granato. Bicchiere straripante di

sapidità e mineralità ed un corpo medio. Vino ben equilibrato con in risalto sulla massa alcoolica la freschezza ed i tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Naso sicuramente, per me, superiore al gusto. (94/100) CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA Brunello di Montalcino "PIANROSSO" Riserva, annata 2015 Rosso granato con bordo aranciato. Naso ammaliante con profumi di erbe medicinali, intensi di caramella di rabarbaro, arancia candita, tamarindo, amido del panno caldo, menta, eucalipto, vernice ad olio, per terminare con sospiri di pot pourri. Sapido e minerale con corpo medio. Vino ben equilibrato con massa alcoolica messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza

OINOS - Speciale Benvenuto Brunello 2021 by Paolo Baracchino CIACCI PICCOLIMINI D'ARAGONA Brunello di Montalcino, annata 2016 Veste rosso granato. Naso avvolgente, intenso e vario con profumi di ciliegia, lievi di pepe nero e noce moscata. Seguono lievi note di caramella dura di rabarbaro, grafite, intense di amido spray su panno caldo, lievi di tamarindo, per terminare con echi di note balsamiche e dolci. Il corpo è medio ed il vino è sapido. Buon equilibrio gustativo con una non percettibile massa alcoolica perchè dominata, dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, spessi, larghi(5/6+) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. (93/100) CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA Brunello di Montalcino Pianrosso, annata 2016 Colore rosso granato. Bicchiere straripante di

sapidità e mineralità ed un corpo medio. Vino ben equilibrato con in risalto sulla massa alcoolica la freschezza ed i tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Naso sicuramente, per me, superiore al gusto. (94/100) CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA Brunello di Montalcino "PIANROSSO" Riserva, annata 2015 Rosso granato con bordo aranciato. Naso ammaliante con profumi di erbe medicinali, intensi di caramella di rabarbaro, arancia candita, tamarindo, amido del panno caldo, menta, eucalipto, vernice ad olio, per terminare con sospiri di pot pourri. Sapido e minerale con corpo medio. Vino ben equilibrato con massa alcoolica messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza