CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA



Brunello di Montalcino DOCG

Pianrosso

2012

Prodotto solo nelle annate migliori ed esclusivamente con uve provenienti dai vigneti di Pianrosso è il vino che da sempre rappresenta in modo autorevole il terroir ed il nome dell'azienda.
Da questi vigneti vengono anche selezionate le uve da destinare alla tipologia Riserva.

Vigneti: 11,69 ettari si fregiano della dizione "Pianrosso", situati in terreni di medio impasto e galestro di origine eocenica tra i 240 e i 360 metri s.l.m.

Vitigno: 100% Sangiovese

Vinificazione, fermentazione ed affinamento: 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 7,5 a 62 hl per circa 3 anni ed un affinamento in bottiglia superiore a 8 mesi.

Colore: Rosso rubino tendente al granato.

Caratteristiche Organolettiche: 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.

Servizio: Stappare un'ora prima della mescita e servire a 18°C in calice di cristallo a forma "ballon". Le bottiglie vanno conservate al buio, distese al fresco e senza sbalzi di temperatura.

Abbinamento gastronomico: Ideale con cacciagione arrosto o in umido e con primi piatti con condimento a base delle stesse carni. Ottimo anche con formaggi stagionati.

Note tecniche: Le bottiglie sono tutelate grazie ad un ologramma anticontraffazione sulla capsula.