CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA




# Brunello di Montalcino DOCG

*Pianrosso*

2017

*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 20 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.

**Ciacci Piccolomini d'Aragona** Località Molinello, 53024 Montalcino SI - Italia • +39 0577 835616 • info@ciaccipiccolomini.com • P.IVA 01121350522