



CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA



Brunello di Montalcino DOCG

Vigna di Pianrosso

Riserva Santa Caterina d'Oro

2004

La qualità delle uve da destinare alla tipologia Riserva, prodotta solo nelle annate migliori, viene determinata inizialmente con rigorosa selezione manuale nei vigneti di Pianrosso, seguita successivamente da una lunga macerazione sulle vinacce e da un prolungato affinamento in botte e in bottiglia.

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., dove vengono scelte le migliori uve.

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 30 hl per 4 anni circa ed un affinamento in bottiglia superiore a 12 mesi.

Colore: Rosso rubino tendente al granato.

Caratteristiche Organolettiche: Profumi intensi, ampi e complessi. Fruttato, speziato, talvolta etereo: le note di frutta matura a bacca rossa si armonizzano piacevolmente con molteplici speziature; al gusto è caldo, armonico con tannini pronunciati ma morbidi; un vino di gran corpo con lunga persistenza gusto-olfattiva che si evolverà ancora 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: Adatto ad accompagnare principalmente secondi piatti strutturati di carni in salmì, arrostiti di cacciagione e selvaggina da pelo. Appropriato con formaggi molto stagionati o degustato solo come vino da meditazione.

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