CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA



Sant'Antimo DOC

Fabivs

2004

Questo vino è stato dedicato a Fabivs de' Vecchis, Vescovo di Montalcino, che nel 1672 dette inizio alla realizzazione del Palazzo Piccolomini. Il Fabivs nasce come uno dei primi vini in Montalcino prodotto esclusivamente da uve Syrah. Voluto fortemente da Giuseppe Bianchini, grande estimatore dei Syrah francesi.

Vigneti: terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica tra i 240 e i 360 metri s.l.m.

Vitigno: 100% Syrah; le barbatelle di origine francese sono state impiantate nel vigneto "Del Conte" dove hanno trovato un terroir ottimale ed un microclima particolarmente adatto.

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 barriques di rovere (Allier francese ed americano) per 15 mesi circa.

Colore: Rosso rubino intenso

Caratteristiche Organolettiche: Complesso, intenso e persistente; importanti note di mora, prugna e ciliegia trovano un eccellente connubio con le speziature cedute dal legno di rovere delle piccole botti utilizzate. Al gusto è caldo, equilibrato, estremamente morbido e persistente. Vino di grande struttura e corpo che esprime delicatezza e grande personalità.

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

Abbinamento gastronomico: Vino da occasioni importanti che ben si abbina a secondi piatti particolarmente strutturati e formaggi stagionati. Molto interessante l' abbinamento con dessert a base di cioccolato fondente.

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