CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA



Sant'Antimo DOC

Fabivs

2006

Prodotto dal 1998 con uve Syrah provenienti dalla Vigna del Conte, il FABIVS è un vino di grande personalità.
Giuseppe Bianchini dedicò questo vino a Fabivs de' Vecchis, il Vescovo di Montalcino che nel 1672 dette inizio alla realizzazione dell'attuale Palazzo Ciacci Piccolomini d'Aragona.

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.