CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA

# Sant'Antimo DOC

*Fabivs*

2012

*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.