CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA

Sant'Antimo DOC

Fabivs

2024

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 nella Vigna 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.

Colore: Rosso rubino intenso dalle sfumature violacee.

Caratteristiche Organolettiche: Potente, fruttato e speziato, con morbidi tannini, il FABIVS offre struttura e persistenza.

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 elegante, che ben si abbina a secondi piatti strutturati e formaggi erborinati e 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.