



CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA

image not readable or empty
images/vini/fabivs-2023-hd-web.png



Sant'Antimo DOC

Fabivs

*Prodotto dal 1998 con uve
provenienti dalla Vigna
Conte, il FABIVS è un vin
grande personalità.
Giuseppe Bianchini ded
questo vino a Fabivs d
Vecchis, il Vescovo d
Montalcino che nel 1672
inizio alla realizzazion
dell'attuale Palazzo Cia
Piccolomini d'Aragona*

Vigneti: 3,20 ettari , situati in 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.