CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA



Rosso di Montalcino DOC

2012

Vigneti: 7,76 ettari situati in terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica tra i 240 e i 360 metri s.l.m. producono questo vino giovane, pronto e profumato.

Vitigno: 100% Sangiovese

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 botti di rovere di Slavonia da 20 a 85 hl per dodici mesi circa.

Colore: Rosso rubino

Caratteristiche Organolettiche: Ampiamente enfatizzato da profumi di frutta fresca a bacca rossa si completa con leggere note floreali e speziate. Caldo, abbastanza morbido, strutturato ed equilibrato con tannini piacevolmente pronunciati.

Servizio: Servire a 18°C in calice di cristallo a forma di "tulipano". Le bottiglie vanno conservate al buio, distese al fresco e senza sbalzi di temperatura.

Abbinamento gastronomico: Adatto ad accompagnare zuppe toscane, primi piatti con sughi a base di carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

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