CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA




# Rosso di Montalcino DOC

2024

**Vigneti:** I vigneti sono situati in terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica tra i 240 e i 360 metri s.l.m. e 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.

**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