CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA



Sant'Antimo DOC

Ateo

2003

Nel 1989, tra due annate eccellenti, in concomitanza con la prima vendemmia dai vigneti di Cabernet Sauvignon e Merlot, nasce l'ATEO. Questo vino diventato un classico della produzione aziendale, si differenzia per l'unione dei due vitigni internazionali all'autoctono Sangiovese.
Struttura, equilibrio e tannini morbidi. Vino fruttato, erbaceo e speziato.

Vigneti: terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica tra i 240 e i 360 metri s.l.m.

Vitigno: Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%

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 francesi ed americane e botti di rovere di Slavonia da 20 a 85 hl per circa 18 mesi

Colore: Rosso rubino intenso

Caratteristiche Organolettiche: Importante unione di profumi prevalentemente erbacei e di frutta matura a bacca rossa, completati e bilanciati da piacevoli note speziate. Strutturato, di corpo, equilibrato, abbastanza morbido con tannini pronunciati; vino con grande personalità e buona persistenza finale.

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

Abbinamento gastronomico: Primi elaborati a base di sughi con carni rosse o secondi piatti strutturati come arrosti di maiale ed agnello.

Note tecniche: Le bottiglie sono tutelate grazie ad un ologramma anticontraffazione sulla capsula.