



CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA

Sant'Antimo DOC

Ateo

2012



Nel 1989, tra due annate eccellenti, nasce l'ATEO come rifiuto dogmatico a produrre Brunello in un'annata non ottimale e in concomitanza con la prima vendemmia dai vigneti con uve di Cabernet Sauvignon e Merlot.

Questo vino diventato un classico della produzione aziendale, si differenzia attraverso una lunga fermentazione ed un invecchiamento effettuato in botticelle di rovere.

Con l'annata 2007 viene eliminato il Sangiovese dal blend delle uve originali utilizzate, per intraprendere un percorso evolutivo concentrato sui due vitigni restanti; continua così lo studio e la crescita di un vino che si presenta oggi ai suoi estimatori attraverso una etichetta rinnovata.

Vigneti: 2,18 ettari di merlot e 1,70 ettari di cabernet sauvignon, situati in terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica tra i 240 e i 360 metri s.l.m.

Vitigno: Cabernet Sauvignon e Merlot di seconda generazione toscana.

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 temperatura.

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

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