CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA

Rosso di Montalcino DOC

Rossofonte

2020

Da un'accurata selezione manuale delle uve sangiovese grosso provenienti dai vigneti di proprietà, nasce il Rossofonte.

Vigneti: 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 grosso.

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 7,5 a 25 hl per dodici mesi seguiti da otto mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino.

Caratteristiche organolettiche: *"Al naso gli intensi profumi di bacche mature dalle sfumature balsamiche preannunciano il palleggio tra dolcezza e acidità in bocca. La complessità fruttata dolce-acida ricorda il lampone e la mora matura. Il finale in bocca è speziato e ricorda l'anice stellato e il pepe rosa. Tannino polveroso."* Luca Gardini

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: *"piatti della tradizione toscana, dalle bistecche ai sughi di carne. Piacevole, in gioventù, l'accompagnamento ad una zuppa di pesce dove abbondano scorfano e coda di rospo."* Luca Gardini

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