CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA



IGT Toscana Rosso

2016

Vino adatto al consumo giornaliero, di facile abbinamento, pur non nascondendo la propria struttura scaturita dal blend dei vitigni impiegati. Le uve Sangiovese grosso impiegate per questo IGT sono provenienti dalle vigne più giovani adiacenti ai vigneti dedicati alla produzione del Rosso di Montalcino DOC e Brunello di Montalcino DOCG.

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

Vitigno: Sangiovese in prevalenza, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Vinificazione: in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata tramite camicie di raffreddamento.

Affinamento: in vasche di cemento.

Colore: rosso rubino.

Caratteristiche Organolettiche: fruttato, lievemente erbaceo ed arricchito da una leggera nota speziata. Un vino pronto, di corpo, caldo, abbastanza morbido ed equilibrato.

Servizio: 18°C. Le bottiglie vanno conservate al buio, distese al fresco e senza sbalzi di temperatura.

Abbinamento gastronomico: estremamente versatile, è un vino da tutto pasto, soprattutto per primi e secondi piatti a base di carni rosse, salumi e formaggi freschi.

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