CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA



Brunello di Montalcino DOCG

2004

Vigneti: 8 ettari circa, situati in terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica tra i 240 e i 360 metri s.l.m. dove vengono selezionate le migliori uve per questo Brunello di Montalcino annata.

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.

Invecchiamento: In botti di rovere di Slavonia da 20 a 85 hl superiore a 2 anni, seguito da un affinamento in bottiglia superiore a 8 mesi.

Colore: Rosso rubino tendente al granato.

Caratteristiche Organolettiche: Note di frutta a bacca rossa sono avvolte da una leggera speziatura; al gusto è caldo, abbastanza morbido e molto equilibrato. Vino di corpo con tannini moderatamente pronunciati e lunga persistenza gusto-olfattiva.

Servizio: Stappare un'ora prima della mescita e servire a 18°C in calice di cristallo a forma "ballon". Le bottiglie vanno conservate al buio, distese, al fresco e senza sbalzi di temperatura.

Abbinamento gastronomico: Ideale con cacciagione arrosto o in umido e con primi piatti con condimento a base delle stesse carni. Ottimo anche con formaggi stagionati.

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