



CIACCHI PICCOLOMINI d'ARAGONA



## Rosso di Montalcino DOC

2008

**Vigneti:** 7,76 ettari situati in terreni di 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

**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 per dodici mesi circa.

**Colore:** Rosso rubino

**Caratteristiche Organolettiche:** Ampiamente enfatizzato da profumi di frutta fresca a bacca rossa si completa con leggere note floreali e speziate. Caldo, abbastanza morbido, strutturato ed equilibrato con tannini piacevolmente pronunciati.

**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:** Adatto ad accompagnare zuppe toscane, primi piatti con sughi a base di carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

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