



CIACCHI PICCOLOMINI d'ARAGONA



## Rosso di Montalcino DOC

*Rossofonte*

2019

*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 20 hl

**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.