

Nom	Ateo
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Ciacci Piccolomini d Aragona
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Sant'Antimo
Cépages	50% cabernet sauvignon, 50% merlot
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	L'imposant palazzo XVIIe siècle où Guiseppe Bianchini a vinifié, jusqu'il y a quelques années, les vins Ciacci Piccolomini d'Aragona est installé à Castelnuovo dell'Abate. Aujourd'hui, les vins sont produits et embouteillés dans de toutes nouvelles installations à l'extérieur du village. Le coureur cycliste Paulo Bianchini a échangé son vélo contre l'héritage de son père et supervise les prestations de son peloton de vins. L'entrée de gamme est un Rosso IGP Toscana sapide. Deux DOC Sant'Antimos occupent l'échelon suivant : 'Ateo', un assemblage de cabernet sauvignon et de merlot et 'Fabijs', un pur syrah. Le Rosso di Montalcino arrive en prélude des bouteilles prestigieuses. Chaque année, deux brunello sont commercialisés : le brunello ordinaire est un assemblage de différents vignobles et le brunello Pianrosso est un cru. Les meilleures années, on produit encore un Brunello di Montalcino Riserva, le top absolu de l'assortiment. L'Ateo a une couleur rouge rubis intense. Arômes intenses avec des notes d'herbes, d'épices et de fruits. Très bien structuré, corsé mais en même temps assez souple avec des tanins parfaitement équilibrés. Longue finale.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau
Origine	Vignoble situé à 240-360 m au-dessus du niveau de la mer. Sol avec marne.
Vinification	Fermentation en cuves inox et et dans des cuves en béton cellulaire à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Dans des barriques de 3hl.

