

Nom	Brunello di Montalcino Riserva Santa Caterina d'Oro
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2044
Producteur	Ciacci Piccolomini d'Aragona
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 'Fabius', 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.

Cette version Riserva du 'Vigna di Pianrosso' de Ciacci dévoile une robe rouge grenat profonde et un bouquet intense et complexe, mêlant des arômes fruités, épicés et éthérés, rehaussés de nuances de fruits rouges et d'épices délicates. En bouche, il s'exprime avec chaleur et harmonie, porté par des tannins bien présents mais soyeux. Un vin ample, offrant une finale longue et raffinée.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Castelnuovo dell'Abate, sélection des meilleurs raisins du vignoble 'Pianrosso'. Altitude de 260 à 360m.
Vendange	Mi-octobre.
Vinification	Fermentation en cuves inox et cuves en béton à température contrôlée.
Elevage	36 mois en foudres slaves de 7,5 à 30 hl.
Analytique	Extrait sec : 31,65 g/l - acidité totale : 6,02 g/l - sucres résiduels : 1,89 g/l - sulfites : 89 mg/l - pH : 3,35
Notes des critiques	Falstaff: 97

