

Nom Brunello di Montalcino Riserva

Millésime 2001

Potentiel de garde Jusqu'à fin 2021

Producteur Ciacci Piccolomini d Aragona

Style de vin moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé

Appellation DOCG Brunello di Montalcino

Cépages 100% sangiovese grosso

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.

Le Brunello di Montalcino Riserva a une couleur profonde rouge grenat et un bouquet complexe de soja, de tabac, de cuir, de baies rouges et de cerises

noires. Vin compacte aux tannins ultra fins.

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.

Rendement 6.000 kg/ha

Vendange mi-octobre

Vinification Fermentation en cuves inox et cuves en béton à température contrôlée.

Maturation de 36 mois en foudres slovènes. 18 mois de bouteille avant

commercialisation.

Fermeture de bouteille bouchon en liège

Elevage 36 mois en foudres slovènes de 59 à 85 hl.

Analytique Extrait sec: 34,9 g/l - acidité totale: 5,73 g/l

Production 9.000 bouteilles



