

Nom	Brunello Pianrosso
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2043
Producteur	Ciacci Piccolomini d'Aragona
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, 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.

Le 'Vigna di Pianrosso' est un Brunello di Montalcino provenant d'un vignoble unique, avec une couleur rouge grenat et un bouquet intense et complexe de baies rouges mûres, enrichi de notes épicées. En bouche, il est chaleureux, souple et harmonieux, avec un parfait équilibre entre des tanins prononcés, une acidité fraîche et des saveurs salées. Une année de bois supplémentaire lui donne un excellent équilibre entre puissance et élégance.

Servir sur

pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis

Origine

Sud de Montalcino (Castelnuovo dell'Abate), vignoble Pianrosso, 11 ha au total, situé à une altitude de 240-360 m, seules les meilleures grappes sont sélectionnées pour ce Brunello.

Vendange

Octobre.

Vinification

Fermentation dans des cuves en inox et en ciment.

Elevage

36 mois en foudres de Slavonie de 20 à 85 hl.

Notes des critiques

Falstaff: 97

