LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Rosso Di Montalcino
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Ciacci Piccolomini d Aragona
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOC Rosso di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
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 '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 Rosso di Montalcino de Ciacci présente une couleur rubis brillante et des arômes séduisants de fruits rouges, raffinés par des nuances florales et épicées subtiles. En bouche, il est chaleureux et souple, avec une belle structure et des tanins ronds qui offrent une finale harmonieuse et raffinée.
Servir sur	volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Montalcino Sud-Est (Castelnuovo dell'Abate), vignoble 'Fonte' de 7,5 ha à une altitude de 240 à 360m.
Vendange	Fin septembre - début octobre.
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox et en cuves en béton.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois de foudres slavoniens de 20 à 85 hl.
Analytique	Extrait sec : 30,34 g/l - acidité totale : 5,79 g/l - sucres résiduels : 1,41 g/l - sulfites : 87 mg/l - pH : 3,44



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)