

Naam	Ateo
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Ciacci Piccolomini d Aragona
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Sant'Antimo
Druivensoorten	50% cabernet sauvignon, 50% merlot
Alcoholpercentage	14,50% vol

Omschrijving

In Castelnuovo dell'Abate, aan de zuidkant van Montalcino, staat het statige 17de-eeuwse palazzo. Een lust voor het oog, met een prachtig zicht op de Monte Amiata. De wijnstokken dalen af naar de rivier Orcia en profiteren dus van een belangrijke ventilatie, essentieel om de frisheid van de druiven te behouden. Vandaag worden de wijnen geproduceerd en gebotteld in een gloednieuwe kelder net buiten het dorp. Wielrenner Paulo Bianchini ruilde zijn fiets in voor het erfgoed van zijn vader en ziet toe op de prestaties van het peloton wijnen.

Onderaan de ladder staat een sappige Rosso Toscana. Een trapje hoger staan twee DOC Sant'Antimos: 'Ateo' met cabernet sauvignon en merlot in de blend en 'Fabius', een pure syrah. De Rosso di Montalcino vormt de prelude op de grote jongens. Er worden elk jaar twee Brunello's gemaakt: de basis Brunello is een blend uit verschillende wijngaarden en de 'Pianrosso' is een cru. In de allerbeste jaren wordt er ook nog een Riserva gemaakt die dan de absolute kopman is.

De Ateo heeft een intense robijnrode kleur. Intense aroma's met tonen van kruiden, specerijen en fruit. Zeer goed gestructureerd, vol, maar tegelijk redelijk zacht met perfect uitgebalanceerde tannines. Lange afdronk.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Wijngaard gelegen op 240-360 m boven zeeniveau. Bodem met mergel.
Vinificatie	Fermentatie in inox en glasbeton vaten bij een gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	In barriques van 3hl.

