

Naam	Brunello di Montalcino
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Ciacci Piccolomini d Aragona
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso

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 rilde 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 Brunello di Montalcino Annata heeft een lichte robijnrode kleur. De aroma's zijn intens fruitig en bloemig. Kruidige toets. De smaak is soepel, warm en rond. De afdrank is fruitig. Deze Brunello is de enige die er voor 2014 gemaakt is. Er werden geen cru's gemaakt. Het is dus een selectie van de beste druiven wat het niveau aanzienlijk om hoog heeft gehaald.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Montalcino (Castelnuovo dell' Abate), op een hoogte tussen 240-360m,
Opbrengst	maximum 6.000 kg/ha
Oogst	oktober
Vinificatie	fermentatie in inox tanks en cement cuves, nadien rijping in Solveense tonnen. Enkele maanden flesrijping vooral commercialisatie.
Opvoeding	36 maanden in Sloveense tonnen (van 20 tot 85hl)
Analytisch	Alc.: 14 % vol.
Productie	39.000 flessen 0,75

