LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Rosso Di Montalcino
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Ciacci Piccolomini d Aragona
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Rosso 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 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 Rosso di Montalcino van Ciacci heeft een kriekenrode kleur en een fijne neus van zwarte bessen en cederhout. In de mond vinden we verfijnde fruitaroma's die mooi verweven zijn met het hout. Zijn structuur is zeer elegant zonder aan kracht te verliezen.
Serveren bij	gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	Zuid-Oost Montalcino (Castelnuovo dell' Abate), Fonte-wijngaard, 7,5 ha. met een hoogte tussen de 240-360m.
Opbrengst	Maximaal 7.000 kg per ha
Oogst	Eind september - begin oktober
Vinificatie	Fermentatie in inox tanks en betonnen cuves,
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in Sloveense tonnen van 20 tot 85 hl.
Analytisch	Droogextract: 29,7 g/l - totale aciditeit: 5,15 g/l
Productie	45.000 flessen

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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)