

Naam Rosso Di Montalcino

Jaartal 2024

Bewaarpotentieel Tot eind 2029

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

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 Rosso di Montalcino van Ciacci heeft een heldere robijnrode kleur en verleidelijke aroma's van rode bessen, verfijnd met subtiele florale en kruidige nuances. De smaak is warm en soepel, met een mooie structuur en ronde tannines die zorgen voor een harmonieuze en verfijnde afdrank.

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.

Oogst Eind september - begin oktober.

Vinificatie Fermentatie in inoxen betonnen tanks.

Flesafsluiting natuurkurk

Opvoeding 12 maanden in Slavonische tonnen van 20 tot 85 hl.

Analytisch Droogextract: 30,34 g/l - totale aciditeit: 5,79 g/l - restdsuikers: 1,41 g/l - sulfieten: 87 mg/l - pH: 3,44

