

Naam	Rosso Toscana
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Ciacci Piccolomini d'Aragona
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	cabernet sauvignon, merlot, 50% sangiovese
Alcoholpercentage	14,00% 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 van Ciacci heeft een mediumrobynrode kleur. Aparte neus van turks fruit, kaneel, speculaas en rozen. Dezelfde impressies in de mond met Turks fruit, nougat, rijpe rode bessen en een vlezig structuur, dit alles opgefrist door een prima aciditeit.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Castelnuovo dell'Abate (Montalcino), zuid-zuidwestelijke oriëntatie, medium textuur bodem, mergel.
Opbrengst	9000 kg per ha.
Oogst	Begin september voor merlot, begin oktober voor sangiovese en cabernet sauvignon
Vinificatie	De fermentatie gebeurde in inox tanks gedurende ongeveer 20 dagen, nadien volgt een rijping in Sloveense tonnen en in gebruikte barriques voor ongeveer 12 maanden.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in Slavonische tonnen.
Productie	80.000 flessen

