

Naam	Rossofonte Rosso Di Montalcino
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Ciacci Piccolomini d Aragona
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese
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.

Briljant robijnrood. De neus onthult aroma's van framboos en rode bes met tonen van pruimen, kruiden, aarde en gedroogde bloemen. In de mond elegant, fruitig, kruidig ??en zeer lang, prachtige Rosso di Montalcino

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden van Rosso di Montalcino
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in botte
Productie	6.000 flessen

