

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Syrah Fabius
<b>Jaartal</b>	2019
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2026
<b>Producent</b>	Ciacci Piccolomini d Aragona
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, overwegend kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	DOC Sant'Antimo
<b>Druivensoorten</b>	100% syrah
<b>Omschrijving</b>	<p>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 ruidde zijn fiets in voor het erfgoed van zijn vader en ziet toe op de prestaties van het peloton wijnen.</p> <p>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.</p> <p>De Syrah Fabius heeft een robijnrode kleur en vlezige, kruidige en fruitige aroma's. Volle smaak met soepele structuur. Rijp en rijk, wat rokerig. Kruidige afdronk.</p>
<b>Serveren bij</b>	stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild
<b>Oorsprong</b>	Zuidoosten van Montalcino (Castelnuovo dell' Abate), wijngaard van 1,6 ha. , zuidoostelijke expositie, wijngaard aangeplant in 1995.
<b>Opbrengst</b>	6000 kg per ha.
<b>Oogst</b>	eind september
<b>Vinificatie</b>	fermentatie en malolactische gisting in roestvrije tanks, de rijping vindt plaats in zowel barriques als grotere tonnen gedurende 16 maanden, nadien volgt nog een korte periode flesrijping
<b>Flesafsluiting</b>	synthetische kurk
<b>Opvoeding</b>	eerst 10 maanden in franse barriques gevolgd door 6 maanden in Sloveense tonnen
<b>Analytisch</b>	Alcohol 13,5% vol. Dry extract g/l : 34 Acidity g/l : 5.48
<b>Productie</b>	20.000 flessen 0,75
<b>Recensentscores</b>	robertparker.com: 91

