



ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2024

2024

## Il fratello minore



Svinando®

Fratello minore del nobilissimo Brunello, questo Rosso di Montalcino DOC firmato da Ciacci Piccolomini d'Aragona nasce da vigneti posti tra i 240 e i 360 metri sul livello del mare. Terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica, perfetti per la maturazione del Sangiovese, unico vitigno che compone questo rosso DOC. Uve accuratamente selezionate, questo vino si distingue per la sua eleganza e il carattere deciso. Vinificazione in acciaio inox e vasche di cemento vetrificate, a temperatura controllata, segue un affinamento in botti di rovere di Slavonia da 20 a 75 ettolitri, che conferiscono al vino complessità e armonia. Rosso rubino, intenso e luminoso, avvicinando il calice al naso si resta sorpresi per l'ampiezza e la persistenza del bouquet, dove spiccano note di frutta fresca a bacca rossa, come ciliegie, lamponi e fragoline di bosco. Poi sentori floreali di viola e begli accenni speziati che ricordano il pepe nero e la noce moscata. In bocca si rivela caldo, avvolgente e strutturato, con un'acidità vivace che dona freschezza e armonia. I tannini, pur presenti, sono ben integrati e donano al vino finito una piacevole persistenza. Da provare con: zuppe toscane, primi piatti con sughi di carne, salumi stagionati e formaggi a media stagionatura.

Ci troviamo nel cuore delle belle colline toscane. Qui l'Azienda Ciacci Piccolomini d'Aragona può contare su circa 200 ettari di proprietà, di cui 35 dedicati ai vigneti e 40 agli oliveti. Questa meravigliosa tenuta incarna l'essenza stessa del territorio di Montalcino, dove la terra e la storia si fondono in un connubio indissolubile. Cuore pulsante dell'azienda è un magnifico palazzo risalente al XVII secolo. Tra le mura secolari di questo splendido edificio si trovano le cantine, dove riposano i migliori cru di Brunello. La ricerca costante della qualità guida ogni fase del processo produttivo, imponendo un controllo assiduo e attento che inizia fin dal momento dell'arrivo delle uve in cantina. Ogni dettaglio è curato con la massima precisione per garantire la creazione di un Brunello di Montalcino di straordinaria complessità e carattere.

### La Vigna

**Terreno** medio impasto e galestro, di origine eocenica

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

3500

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** 100% Sangiovese

**Gradazione** 14.5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** In recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata tramite camicie di raffreddamento e piastre ad immersione. Invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 20 a 75 hl.

**Sensazioni** Colore rosso rubino. Ampiamente enfatizzato da profumi di frutta fresca a bacca rossa si completa con leggere note floreali e speziate. Caldo, abbastanza morbido, strutturato ed equilibrato con tannini piacevolmente pronunciati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821