ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2021 2021

Qui... siamo a un altro livello



Quando un Brunello di Montalcino DOCG si chiama Dino Ciacci, allora si sta parlando di un'autentica leggenda in bottiglia. Non un "semplice rosso" ma un omaggio a un uomo che ha letteralmente contribuito a scrivere la storia di questa denominazione. Lo propone Il Valentiano, l'azienda di Valentina e Fabiano, che portano avanti con orgoglio l'eredità del nonno di lui, Dino Ciacci appunto, che nel lontano 1967 fu uno dei fondatori del Consorzio del Brunello. Le vigne si trovano sul versante sud-occidentale di Montalcino, a 400 metri di altitudine, dove il Sangiovese trova il suo habitat perfetto per sviluppare complessità e longevità. Qui si pratica un'agricoltura biologica, per un rispetto totale del suolo e dell'ambiente. Questo Dino Ciacci è un vino che richiede tempo e pazienza. Ma, possiamo garantirlo, saprà anche ripagare l'attesa. Dopo la fermentazione, riposa per almeno due anni in grandi botti di rovere di Slavonia, dove si ammorbidisce e sviluppa il suo carattere unico. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore rosso granato. Al naso, poi, è un'orchestra di sentori che si rivelano a poco a poco: frutti rossi maturi, come la ciliegia e la prugna, note di tabacco, cuoio, spezie dolci e un tocco di sottobosco. È un profumo complesso e avvolgente. In bocca, invece, è potente ma incredibilmente equilibrato. La struttura è robusta ma i tannini sono già eleganti e integrati. Una piacevole acidità gli dona slancio e una sensazione di freschezza, mantenendo il sorso vibrante. Il finale è lunghissimo, un'esperienza che continua per parecchi minuti dopo aver bevuto. È un vino che ti fa dire: "Qui siamo a un altro livello". Buono già oggi, per goderselo al meglio bisogna ancora aspettare. Questo vino ha un potenziale di invecchiamento incredibile, può evolvere per 10, 15 o anche 20 anni, acquisendo complessità e fascino. Proprio per questo è il compagno perfetto per i momenti speciali. Sulla tavola si abbina bene ad arrosti di carne rossa e piatti di selvaggina, come uno stracotto di cinghiale. Oppure con dei saporiti formaggi stagionati. Il suo carattere deciso non teme il confronto con sapori altrettanto intensi.

La storia della cantina Dino Ciacci nasce a Montalcino, tra passione, sacrificio e amore per la terra. Tutto ebbe inizio a fine Ottocento con Savino Ciacci e proseguì con il figlio Dino, che con coraggio e dedizione trasformò la vita della famiglia da mezzadri a proprietari. Nel 1967 Dino fu tra i fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino, contribuendo a scrivere una pagina fondamentale della viticoltura italiana. Negli anni '80 e '90 la cantina visse la crescita e la consacrazione del Brunello, impiantando nuovi vigneti e costruendo nuovi [illegible] con [illegible] della [illegible] e [illegible] il legame indissolubile con le colline di Montosoli.

La Vigna

Terreno Esposizione	sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura.
Vinificazione	Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre. Vinificazione: [illegible] temperatura ad un massimo di 28° C., per 25 giorni circa. Svolgimento della malolattica: completa Affinamento: 48 mesi in botti di rovere di Slavonia, [illegible] 12 mesi.
Sensazioni	Colore: vino limpido e brillante con colore rosso rubino tendente al granato vivace con l'invecchiamento. Profumo: intenso e persistente con sfumature di pennelli, legni aromatici, piccoli frutti, vaniglia, caffè, confettura fruttata, tutto combinato. Sapore: elegante e armonico, grande corpo con una lunga persistenza aromatica.

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