ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2023 2023



Un tripudio di profumi

Il Rosso di Montalcino Dino Ciacci de Il Valentiano è un omaggio sentito a un nonno illuminato, uno dei padri fondatori del Consorzio del Brunello. Una storia di passione che ha radici profonde e che oggi rivive in ogni calice. Ci troviamo sul versante sud-occidentale di Montalcino, a circa 400 metri di altitudine, in una zona baciata dal sole e protetta dai venti. Qui il Sangiovese trova il suo habitat naturale per esprimersi al meglio. I vigneti de Il Valentiano, inoltre, sono coltivati con metodo biologico, una scelta che testimonia il profondo rispetto per la terra e la sua vocazione. Il Rosso di Montalcino è pensato per essere un ambasciatore del territorio, un vino godibile e versatile che non ha bisogno di anni di attesa per mostrare il suo carattere. Dopo un'attenta vinificazione, il vino riposa in botti di rovere di Slavonia per affinare i suoi tratti. Il risultato è un calice dal colore rosso rubino brillante. Al naso è un tripudio di profumi: dalla ciliegia croccante ai frutti di bosco, seguiti da delicate note speziate, un tocco di sottobosco e un accenno floreale. In bocca regala pura gioia. Fresco, succoso, con una bella acidità che lo rende vivo e agile. I tannini sono levigati, per nulla aggressivi, e il finale è lungo, con un bel ritorno di note fruttate. Un vino che ti conquista subito e ti invita al secondo calice senza troppi pensieri.

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 una moderna cantina. Oggi la tradizione continua con la quarta generazione, guidata da Tiberio, che unisce studio e innovazione al rispetto delle radici. Ogni bottiglia racconta la tenacia di una famiglia e 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	16 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre. Vinificazione: contenitori in acciaio inox da 80 hl. con controllo della temperatura ad un massimo di 28° C., per 25 giorni di cui 2 di macerazione pre-fermentativa a 15° C. Fermentazione malolattica: completa. Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 hl. ogni. Affinamento e affinamento in bottiglia: 4 mesi.
Sensazioni	Colore: limpido e brillante con colore rosso rubino intenso. Profumo: intenso e fragrante, con una sfumatura di frutta fresca di bosco. Sapore: fresco e asciutto con lunga persistenza aromatica.

© 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