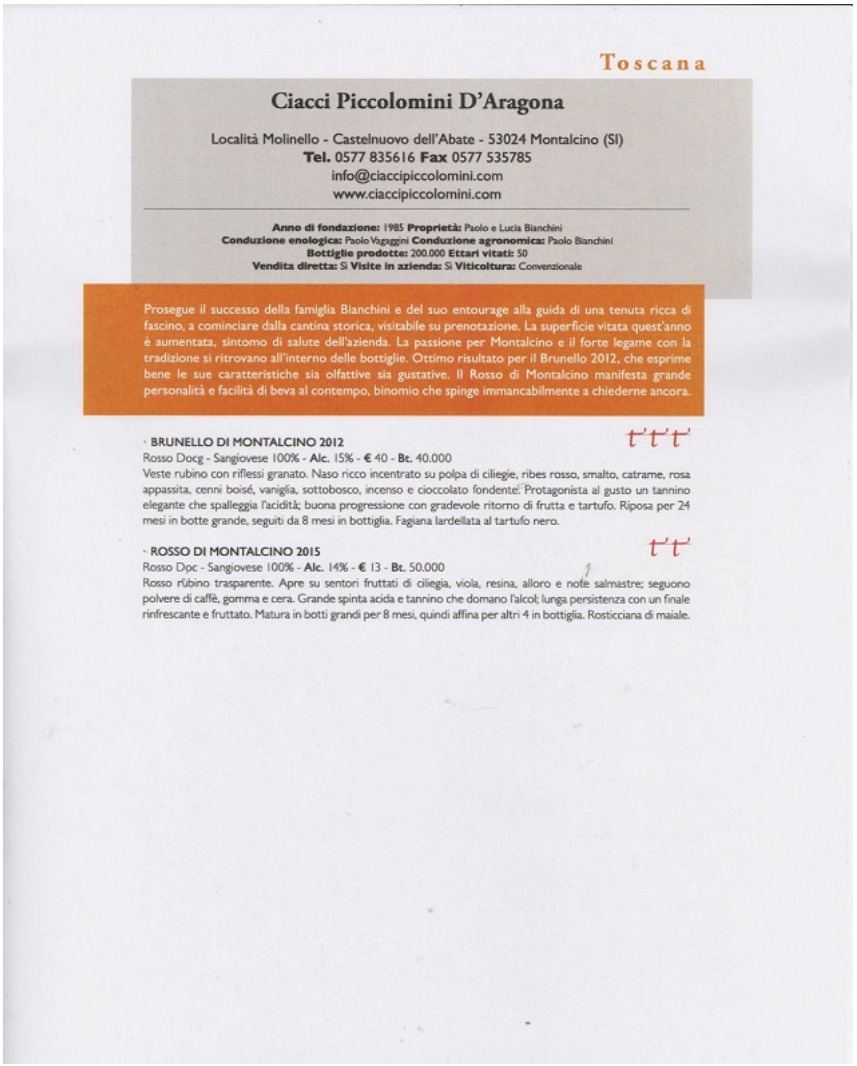

Toscana

Ciacci Piccolomini D'Aragona

Località Molinello - Castelnuovo dell'Abate - 53024 Montalcino (SI)
Tel. 0577 835616 **Fax** 0577 535785
info@ciaccipiccolomini.com
www.ciaccipiccolomini.com

Anno di fondazione: 1985 **Proprietà:** Paolo e Lucia Bianchini
Conduzione enologica: Paolo Vagaggini **Conduzione agronomica:** Paolo Bianchini
Bottiglie prodotte: 200.000 **Ettari vitati:** 50
Vendita diretta: Si **Visite in azienda:** Si **Viticoltura:** Convenzionale

Prosegue il successo della famiglia Bianchini e del suo entourage alla guida di una tenuta ricca di fascino, a cominciare dalla cantina storica, visitabile su prenotazione. La superficie vitata quest'anno è aumentata, sintomo di salute dell'azienda. La passione per Montalcino e il forte legame con la tradizione si ritrovano all'interno delle bottiglie. Ottimo risultato per il Brunello 2012, che esprime bene le sue caratteristiche sia olfattive sia gustative. Il Rosso di Montalcino manifesta grande personalità e facilità di beva al contempo, binomio che spinge immancabilmente a chiederne ancora.

· **BRUNELLO DI MONTALCINO 2012** 3T
Rosso Docg - Sangiovese 100% - **Alc.** 15% - **€** 40 - **Bt.** 40.000
Veste rubino con riflessi granato. Naso ricco incentrato su polpa di ciliegie, ribes rosso, smalto, catrame, rosa appassita, cenni boisé, vaniglia, sottobosco, incenso e cioccolato fondente. Protagonista al gusto un tannino elegante che spalleggia l'acidità; buona progressione con gradevole ritorno di frutta e tartufo. Riposa per 24 mesi in botte grande, seguiti da 8 mesi in bottiglia. Fagiana lardellata al tartufo nero.

· **ROSSO DI MONTALCINO 2015** 2T
Rosso Doc - Sangiovese 100% - **Alc.** 14% - **€** 13 - **Bt.** 50.000
Rosso rubino trasparente. Apre su sentori fruttati di ciliegia, viola, resina, alloro e note salmastre; seguono polvere di caffè, gomma e cera. Grande spinta acida e tannino che domano l'alcol; lunga persistenza con un finale rinfrescante e fruttato. Matura in botti grandi per 8 mesi, quindi affina per altri 4 in bottiglia. Rosticciana di maiale.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012 - 3 VITI Veste rubino con riflessi granato. Naso ricco incentrato su polpa di ciliegie, ribes rosso, smalto, catrame, rosa appassita, cenni boisé, vaniglia, sottobosco, incenso e cioccolato fondente. Protagonista al gusto un tannino elegante che spalleggia l'acidità; buona progressione con gradevole ritorno di frutta e tartufo. Riposa per 24 mesi in botte grande, seguiti da 8 mesi in bottiglia. Fagiana lardellata al tartufo nero. ROSSO DI MONTALCINO 2015 - 2 VITI Rosso rubino trasparente. Apre su sentori fruttati di ciliegia, viola, resina, alloro e note salmastre; seguono polvere di caffè, gomma e cera. Grande spinta acida e tannino che domano l'alcol; lunga persistenza con un finale rinfrescante e fruttato. Matura in botti grandi per 8 mesi, quindi affina per altri 4 in bottiglia. Rosticciana di maiale

tttt

vitae

LA GUIDA VINI

2018

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012 - 3 VITI Veste rubino con riflessi granato. Naso ricco incentrato su polpa di ciliegie, ribes rosso, smalto, catrame, rosa appassita, cenni boisé, vaniglia, sottobosco, incenso e cioccolato fondente. Protagonista al gusto un tannino elegante che spalleggia l'acidità; buona progressione con gradevole ritorno di frutta e tartufo. Riposa per 24 mesi in botte grande, seguiti da 8 mesi in bottiglia. Fagiana lardellata al tartufo nero. ROSSO DI MONTALCINO 2015 - 2 VITI Rosso rubino trasparente. Apre su sentori fruttati di ciliegia, viola, resina, alloro e note salmastre; seguono polvere di caffè, gomma e cera. Grande spinta acida e tannino che domano l'alcol; lunga persistenza con un finale rinfrescante e fruttato. Matura in botti grandi per 8 mesi, quindi affina per altri 4 in bottiglia. Rosticciana di maiale