

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Brunello di Montalcino Pianrosso DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona



Ciacci Piccolominis berømte mark "Pianrosso" lægger druer til denne exceptionelt flotte Brunello.

Fremstilles kun i de bedste årgange!

adriatvinimport.dk



Da det sidste medlem af familien Piccolomini døde i 1985 blev denne klassiske og meget velrenommerede ejendom overtaget af Giuseppe Bianchini. Der er tale om en historisk ejendom fra 1700 tallet, der ligger i det sydøstlige hjørne af Montalcino-distriktet, kaldet Castelnuovo dell'Abate, og man råder over 200 ha landbrugsjord, hvoraf 40 ha er udlagt til vinproduktion. Her dyrkes Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah, men hjertebarnet er naturligvis Montalcinos særlige klon af Sangiovese Grosso kaldet Brunello di Montalcino. Ejendommen fremstiller tre varianter af Brunello di Montalcino, som på deres respektive niveauer hører til de absolut bedste af de bedste. De er konciperet i en opdateret traditionel stil, der imødekommer moderne ønologiske indsigter, men lagring foregår - i overensstemmelse med traditionen - på store *botti* af slavonsk eg, og ikke på franske *barriques*, som nogle producenter foretrækker. Det giver meget rene og frugtige vine, der ikke domineres af sekundær-aromaer fra fadene, og tillader druens delikate og nuancerede karakter at udfolde sig uforstyrret. De tre Brunello di Montalcino forener det kraftfulde med det elegante og er umådeligt komplekse og har alle den eftertragtede fløjlstekstur og dybe, rige smagsfylde, der gør at områdets fineste vine anprises som nogle af de mest fortrinlige udtryk for Sangiovese, Toscanas store blå drue. Derudover fremstilles en meget anerkendt Rosso di Montalcino, den ugudelige Ateo på en kombination af Cabernet Sauvignon og Merlot, og den kølige og eminente Fabius på 100% Syrah, som er en af Italiens fineste på denne druesort.

Druerne hentes fra ejendommens 11,69 ha på marken Pianrosso og er vel nok den vin, der på bedste måde - også historisk - repræsenterer ejendommen. Det er en Brunello di Montalcino af høj klasse, ædel, elegant og altid med stor fascinationskraft. Dertil kommer at vinen både er område- og varietaltro, og således glimrer med en aromatisk profil, der inkluderer florale noter, efterårsskovbund, røde skovbær, og en skøn variation af friske og tørrede stenfrugter. I munden opleves en varme i udtrykket, en dyb, næsten sødmefuld smagsfylde, fin spændstighed, og en forunderlig tekstur. Alt samles til et balanceret udtryk af luksuriøs sammensathed og raffinement.

### LOKALITET

Toscana, Castelnuovo dell'Abate, Montalcino. Marken Pianrosso, 11,69 ha.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Brunello di Montalcino, håndhøstede.

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Konventionel dyrkning.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 35.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration på temperaturkontrollerede stål- og cement-tanke. Lagret ca. 36 måneder på 20-62 hl *botti* af slavonsk eg. Dernæst 8 måneders flaskelagring.

### OPLEVELSEN

Farve mellem rubin og granat. Stor, nuanceret og generøs næse med typerigtige noter, intensitet og mindelser om efterår. Elegant, smidig og med stor rigdom af sanseproducerende stoffer. Skøn tekstur og smagslængde.

### ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, søsøker
- Skovbær og violer, træfler
- Tobak, lakrids, læder, tjære

### SERVERING

- Pappardelle al ragu
- Stegt og grillet rødt kød
- Efterårets vildtretter

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Fremragende 4 - 12 år fra høst.

[www.ciaccipiccolomini.com](http://www.ciaccipiccolomini.com)