

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso Santa Caterina d'Oro Riserva DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona



Topvinen fra Ciacci Piccolomini.

Særligt udvalgte druer fra Pianrosso-marken og forlænget lagring.

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 smagsfyldte, der gør at områdets fineste vine anpriseres 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 der anvendes til denne Riserva hentes fra Piccolominis 11,69 ha på marken Pianrosso og vinen repræsenterer ikke blot det ypperste ejendommen formår, men tillige noget af det mest storslåede området formår. Den aromatiske profil samler sig til stor skønhed med balsamiske og æteriske noter: intens, storladet og med et klassisk udtryk, der knytter an til traditionen, idet Piccolomini ikke anvender nye små franske fade. I munden er der denne forunderlige balance mellem det frodige, det strenge og det luksuriøse, der indfanger smageren i en veritabel tryllekreds. Vinen fremstilles udelukkende i de bedste år

### LOKALITET

Toscana, Castelnuovo dell'Abate, Montalcino. Udv. druer fra marken Pianrosso, 11,69 ha.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Brunello di Montalcino, håndhøstede.

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Konventionel dyrkning.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 9000-10.000 flasker når den produceres.

### FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration på temperaturkontrollerede stål- og cement-tanke. Lagret ca. 48 måneder på 20-30 hl *botti* af slavonsk eg. Dernæst 12 måneders flaskelagring.

### OPLEVELSEN

Farve mellem rubin og granat. Næse af stor kompleksitet og fascinationskraft. Dyb, rig smag og forunderlig længde.

### ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, søsøer
- Skovbær og violer, trøfler
- Tobak, lakrids, læder, tjære

### SERVERING

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

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Fremragende, kan drikkes straks og 12+ år fra høst.

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

[adriatvinimport.dk](http://adriatvinimport.dk)

