

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Rosso di Montalcino DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona



Rosso di Montalcino.

En lille Brunello di Montalcino fra yngre stokke.

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 fløjlsstektur 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.

Rosso di Montalcino fremstilles af Brunello-druer fra unge planter, der undergår en passende vinifikation og lagring, således at man får en typerigtig, frisk og attraktiv vin, der glimrende supplerer de dyrere Brunello di Montalcino-vine. I forhold til disse har Rosso di Montalcino en større umiddelbar primærfrugtighed og spændstighed og er umiddelbart drikkeklar, og det er en skøn og karakterfuld Sangiovese-vin med en del af de eftertragtede kvaliteter fra topvinene fra området. Således fornemmes dyrkningsstedets relative varme, som giver vinen den bløde, smidige frugt, den eftertragtede fløjlsagtige Brunello-tekstur og i det hele taget et smukt udtryk.

### LOKALITET

Toscana, Castelnuovo dell'Abate, Montalcino. 7,76 ha.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Sangiovese Grosso, (Brunello), håndhøstede.

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Konventionel dyrkning.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 40.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

Gæring med skindkontakt på temperaturkontrollerede stål- og cement-tanke. Lagret 12 måneder på 20-85 hl *botti* af slavonsk eg.

### OPLEVELSEN

Rubindrød. Næse med friske, delikate florale og frugtige noter, der er typiske for ung Sangiovese fra Montalcino. I munden smidig, spændstig og kompleks og med en fortrinlig smagslængde for sin type. Og så er det en særdeles elegant vin, med præg af områdets varme, der let konkurrerer med mange andre producenters basis-Brunello.

### ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, jordbær
- Violer, tobak, læder

### SERVERING

- Pasta med ragu af vildsvin
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Drikkes ung og 5 -7 år fra høst.

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

adriatvinimport.dk

