

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Fabius Sant'Antimo DOC Ciacchi Piccolomini d'Aragona



Fabius. Ciacchi Piccolominis rene Syrahvin opkaldt efter Biskoppen der tidligere opførte og boede i palæet som nu huser Piccolominis hovedkvarter.

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 anpriser 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.

Fabius er opkaldt efter Fabius de Vecchis, der var biskop i Montalcino og som i 1672 byggede det *palazzo* eller palæ, der huser Piccolominis hovedkvarter og historiske *cantina*. Piccolomini valgte at beplante *marken del Conte* med Syrah, fordi man troede på, at de mesoklimatiske forhold her netop ville favorisere denne varietal. Også denne vin er blevet en klassiker og et overbevisende udtryk for Syrah dyrket i Toscana, hvor flere gode producenter efterhånden har set potentialet i druen og følgelig har en monovarietal vin i deres produktportefølje. Betegnelsen Sant'Antimo DOC anvendes til vine fra Montalcino, der ikke er fremstillet på Sangiovese Grosso eller på Moscadello.

LOKALITET

Toscana, Castelnuovo dell'Abate, Montalcino, fra *marken del Conte*.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Syrah, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionel dyrkning.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 8000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration på temperaturkontrollerede stål- og cement-tanke. Lagret ca. 18 måneder på franske og amerikanske *barriques*.

OPLEVElsen

Intens rubinrød farve. Type-rigtig Syrah-næse med god intensitet, bredde og appel. I munden er vinen kraftfuld, balanceret og med modne, smidige tanniner.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, brombær
- Jordbær, hindbær, lakrids
- Vanilin, chokolade

SERVERING

- Pappardelle al ragù
- Stegt og grillet rødt kød
- Helstegt pattegris, lam
- Efterårets vildtretter

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Fremragende, kan drikkes straks og 10+ år fra høst.

www.Ciacchpiccolomini.com

adriatvinimport.dk

