



Ciacci Piccolomini, 2018

Brunello di Montalcino DOCG Pianrosso

Pays
Italie

Région
Toscane

Cépages
Sangiovese

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

Nez fruité, envoûtant, avec des notes de cerise noire, de réglisse ainsi que de quetsche et de confiture de cerise sur fond de mûre. Le palais est d'une belle rondeur, la finale évoque les baies mûres et le nougat. Attaque au fondant délicat, tanins légèrement granuleux, polis. Ce vin séduit par son fruité.

Type de vin



Les persistants



Les riches

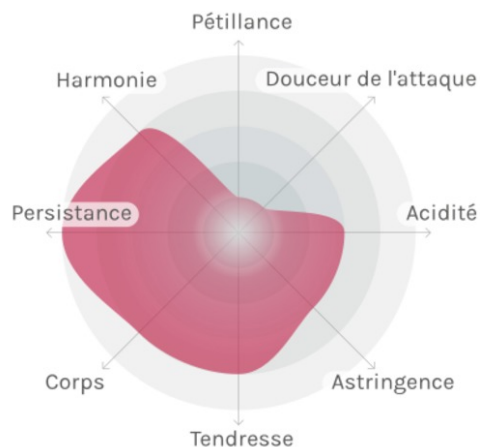


Les équilibrés

Producteur/Marque

Ciacci Piccolomini

C'est dans le hameau de Castelnuovo del Abate, dans la province de Sienne, que se trouve l'entreprise Ciacci Piccolomini, dirigée par Paolo Bianchini, membre de la famille de propriétaires. Parmi les illustres ancêtres de Bianchini, on trouve notamment des papes et des rois; la famille produit du vin depuis le 18e siècle, dans le respect de la tradition du Brunello. Les vignes poussent sur des sols rocaillieux sur le versant de la rivière Orcia, qui apporte sur les collines environnantes un microclimat particulièrement doux. L'objectif de produire des raisins de qualité et sains dans le vignoble est atteint grâce à l'alliance de la tradition et de techniques de pointe, conférant aux vins à la fois une empreinte moderne et un caractère intemporel.



Accords mets-vin



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis