



Ciacci Piccolomini, 2018

Brunello di Montalcino DOCG Pianrosso

Herkunft
Italien

Region
Toskana

Rebsorten
Sangiovese

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14.5%

Charakter

Verführerisch fruchtige Nase mit Noten von Schwarzkirschen, Lakritze, Zwetschken, Kirschenmarmelade, im Hintergrund etwas Brombeeren. Am Gaumen füllig, der Abgang auf Aromen von reifen Beeren und Nougat. Zeigt im Ansatz feinen Schmelz, feinkörniges, geschliffenes Tannin. Überzeugt mit seiner Fruchtigkeit

Weintyp



Die Nachhaltigen



Die Gehaltvollen

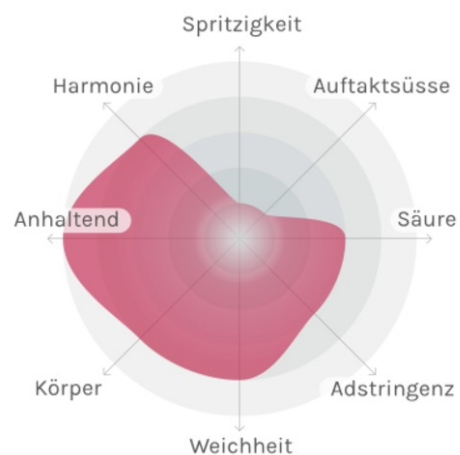


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Ciacci Piccolomini

Im Weiler Castelnuovo del Abate in der Provinz Siena leitet Paolo Bianchini, Mitglied der Besitzerfamilie, den Betrieb Ciacci Piccolomini. Unter den illustren Vorfahren Bianchinis finden sich auch Päpste und Könige; die Familie ist seit dem 18. Jahrhundert der Brunello-Tradition verpflichtet. Die Reben wachsen auf steinigem Boden am Abhang zum Fluss Orcia, der auf seinen umliegenden Hügeln ein besonders mildes Mikroklima schafft. Das Ziel, wertvolle und gesunde Trauben im Weinberg zu erzeugen, wird durch die Verbindung von Tradition und neuester Technik erreicht, was die Weine gleichzeitig modern und unvergänglich macht.



Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten