

## FICHE TECHNIQUE



<b>Wijn</b>	Toscana Rosso
<b>Producent</b>	Paolo en Lucia Bianchini (Ciacci Piccolomini d'Aragona)
<b>Website</b>	<a href="http://www.ciaccipiccolomini.com">www.ciaccipiccolomini.com</a>
<b>Herkomst</b>	Montalcino, Toscane, Italië
<b>Classificatie</b>	IGT Toscane
<b>Bodem</b>	Het totale areaal omvat zo'n zeven hectare in Grosseto. De hoogte is tussen de 240 en 360 meter. Er wordt geen gebruik gemaakt van kunstmest of bestrijdingsmiddelen.
<b>Druivenras</b>	Hoofdzakelijk sangiovese grosso (in de volksmond: brunello), aangevuld met syrah, merlot en cabernet-sauvignon. (Komen van de andere kant van de rivier Orcia en is dus provincie Grosseto, en mag dus geen Brunello heten)
<b>Vinificatie</b>	De druiven worden handmatig geoogst. Dan volgt selectie met de hand, maar vooral met de ogen om onregelmatigheden eruit te halen. Dan vindt de vergisting plaats die zich voltrekt rvs- of betonnen/glas tanks. Hierna volgt er een lagering sangiovese op Slavonisch eiken fouders, syrah, merlot en cabernet-sauvignon op barrique.
<b>Serveertemperatuur</b>	18 °C
<b>Smaakomschrijving</b>	Fruitige volle wijn met indrukken van kruiden en hints van specerijen. De sappige doch stevige smaak is mondvullend. Plezierige zachte tannines en een zwoelronde afdronk.
<b>Kenmerken</b>	Categorie: krachtige, volle rode wijn. <i><u>In navolging van Bisschoppen, Pausen en Landadel!</u></i>
<b>Wijn-spijs suggestie</b>	Past bij variatie van vlees gerechten, zoals lamsschouder gevuld met salami. Ook halfharde kazen en lizenschotels met buikspek.
<b>Informatie producent</b>	Het bedrijf ligt ten zuidwesten van Montalcino op steenworp afstand van het middeleeuwse Castelnuovo dell'Abate waar het bedrijf nog steeds een kelder in gebruik heeft uit 1672. Vanaf 1950 werd begonnen om serieus wijn te maken. In 1968 werd voor het eerst een Brunello DOC geproduceerd. In 1989 is het bedrijf verhuist naar de huidige plek net buiten Castelnuovo, waar in 1999 de nieuwe kelders in gebruik genomen werden. De 59 hectare wijngaarden worden omringd door weide- en grasland, bossen en olijfbomen. Het bedrijf bestaat eigenlijk uit drie delen: de historische kelder 'Palazzo' uit de 17 <sup>e</sup> eeuw hier liggen de beste wijnen te rijpen, de nieuwe kelder 'Molinello' die gebruikt wordt voor de fermentatie en lagering, en tevens plaats biedt aan de kantoren. Als derde is er de 'San Stefano' kelder in Monternero (provincie Grosseto) die alleen gebruikt wordt voor de Montecucco sangiovese wijnen. Naast sangiovese wordt er merlot, cabernet sauvignon en syrah aangeplant. Elegantie, rijkdom en complexiteit kenmerken de wijnen van Piccolomini.

## FICHE TECHNIQUE

CIACCI PICCOLOMINI  
d'ARAGONA  
  
MONTALCINO

