



Ciacci Piccolomini, 2017

Brunello di Montalcino DOCG

Pays
Italie

Région
Toscane

Cépages
Sangiovese

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

Ce Brunello déploie son bouquet riche et caractéristique dans toute sa splendeur. Il est dominé par des notes de prunes et de baies, accompagnées par une épice fort agréable. En finale, il est velouté et intense avec des tannins élégants.

Type de vin



Les fruités



Les équilibrés

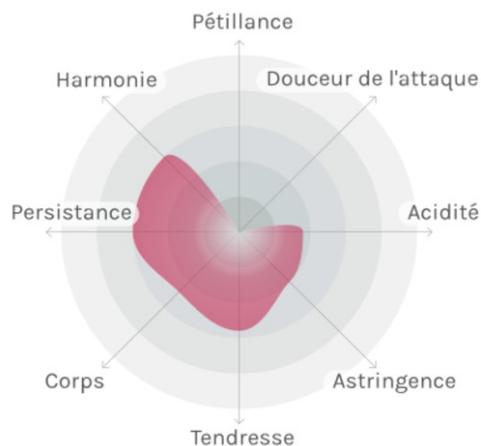


Les riches

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



Agneau grillé ou rôti