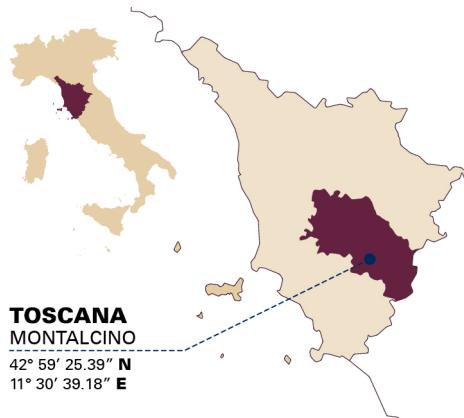




OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

MONTALCINO (SI) / TOSCANA



L'Azienda ha un'estensione di circa 200 ettari di cui 35 Ha coltivati a vigneti, 40 Ha ad oliveti, i rimanenti tra seminativo, bosco e pascolo. Lo splendido palazzo sede della Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona risale al XVII secolo e nelle sue antiche cantine riposano i migliori cru di Brunello di Montalcino, che acquistano con il tempo quelle caratteristiche di finezza ed eleganza che li distinguono. La ricerca costante di qualità impone un controllo assiduo delle varie fasi di vinificazione, dal momento dell'arrivo delle uve in cantina, alla fermentazione malolattica e durante il lungo periodo della maturazione in botte. Si ottiene così un Brunello di Montalcino austero e dalle caratteristiche organolettiche spiccate.



ANNO DI FONDAZIONE
1985



BOTTIGLIE IN UN ANNO
200.000



ESTENSIONE TERRITORIO
200 Ha / 40 Ha VITATI



ENOLOGO
PAOLO VAGAGGINI



VITIGNI
SANGIOVESE GROSSO – CABERNET
SAUVIGNON – MERLOT – SYRAH



TIPOLOGIA

Olio Extra Vergine di Oliva



ZONA DI PRODUZIONE

Nella zona di Montalcino, in una superficie di 40 ettari.



MATERIA PRIMA

Frantoio, Leccino, Moraiolo, Olivastra

