

FRANCO PACENTI



BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Vigneti: versante Nord-Est della collina di Montalcino nell'areale del Canalicchio, a 300 mt di altitudine.



Terreno: forte componente argillosa, ricco di elementi nutritivi quali Magnesio, Potassio, Boro e Manganese.



Vitigno: Sangiovese.



Sistema di allevamento: cordone speronato con 4.000 ceppi/ha.



Sostenibilità: sovesci per migliorare la struttura del terreno, compostaggio con sarmenti di potatura per mantenere la fertilità del suolo, confusione sessuale per la prevenzione della Tignoletta.



Vinificazione: in vasca di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi e délestage, seguiti da una lunga macerazione sulle bucce.



Affinamento: 33 mesi in botte grande da 50 hl di rovere di Slavonia e francese, seguito da un affinamento in bottiglia superiore a 4 mesi.



Vista: colore rosso rubino intenso tendente al granato.



Olfatto: fruttato e tostato, con note balsamiche; intenso, complesso e fine.



Gusto: di grande struttura, elegante, armonico e persistente.



Temperatura di servizio: 18-20 °C



Abbinamento: piatti saporiti come arrostiti di carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati.



Prima annata: 1966



Formati: 0,375 l - 0,75 l - 1,5 l

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Note annata

Durante l'inverno ci sono state abbondanti precipitazioni, sia nevose che piovose, grazie alle quali si è riusciti a colmare il grave deficit idrico dell'annata precedente. La primavera ha fatto registrare temperature al di sopra della media stagionale e l'estate è stata caratterizzata da alte temperature, intervallate da diversi fenomeni temporaleschi. In Settembre, nonostante alcuni episodi piovosi, le calde temperature hanno permesso una buona maturazione delle uve.