

FRANCO PACENTI



BRUNELLO DI MONTALCINO 2020

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, seguito da un affinamento in bottiglia superiore a 4 mesi



Vista: colore rosso rubino intenso tendente al granato



Olfatto: fruttato e speziato, 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: 0,75 l - 1,5 l

BRUNELLO DI MONTALCINO 2020

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Note annata

A seguito di un inverno mite, fenomeno piuttosto frequente negli ultimi anni, a fine marzo si sono verificate delle gelate che, grazie alla pratica della potatura tardiva, non hanno danneggiato le gemme ancora chiuse. Una primavera con temperature nella media ed una buona distribuzione delle piogge, ha permesso un regolare sviluppo delle fasi vegetative. L'estate abbastanza calda, in particolare a luglio, è stata intervallata da alcuni fenomeni piovosi. A settembre l'ottima escursione termica giorno/notte ha favorito l'accumulo di sostanze aromatiche e le temperature diurne al di sopra della media hanno portato ad un anticipo della raccolta di circa una settimana, ottenendo comunque una vendemmia di qualità.