

FRANCO PACENTI



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2019

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: 24 mesi in botte grande da 25 e 10 hl di rovere francese, seguito da un affinamento in bottiglia di 12 mesi.



Vista: colore rosso rubino intenso tendente al granato.



Olfatto: fruttato, tostato e minerale; molto intenso, complesso e fine.



Gusto: di grande struttura, armonico, molto intenso e persistente.



Temperatura di servizio: 18-20 °C



Abbinamento: piatti strutturati come carni rosse in umido e selvaggina. Da provare con il cioccolato fondente.



Prima annata: 1988



Formati: 0,75 l - 1,5 l

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2019

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Note annata

Dopo un clima invernale relativamente mite e poco piovoso, maggio ha fatto registrare un abbassamento delle temperature con abbondanti precipitazioni che, se da una parte hanno rallentato il ciclo vegetativo, dall'altra hanno riequilibrato il terreno. Un'estate calda e siccitosa, ma senza eccessivi picchi di calore, ha consentito il recupero dei tempi e preservato l'apparato fogliare che è rimasto intatto ed efficiente, grazie anche alle riserve idriche accumulate. Un settembre con temperature miti e marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve. La vendemmia, posticipata ad inizio ottobre, è stata ottima sia per qualità che per quantità.