

FRANCO PACENTI



ROSSO DI MONTALCINO 2017

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



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 medio-lunga macerazione sulle bucce.



Affinamento: 12 mesi in botte grande da 25 hl di rovere francese, seguito da un breve affinamento in bottiglia.



Vista: colore rosso rubino.



Olfatto: floreale, fruttato, fragrante.



Gusto: di buona struttura e piacevolezza, equilibrato ed armonico.



Temperatura di servizio: 16-18 °C



Abbinamento: primi piatti con salse strutturate, salumi e formaggi. Da provare con il "Cacciucco".



Prima annata: 1975



Formati: 0,75 l

ROSSO DI MONTALCINO 2017

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Note annata

Nonostante le temperature primaverili superiori alle medie del periodo con scarsità di piogge ed un'estate caldissima, le uve si presentavano in buono stato grazie al terreno di matrice argillosa dei nostri vigneti che ha trattenuto la poca acqua presente, tollerando così la siccità. Le piogge d'inizio settembre hanno riequilibrato i tempi di maturazione, portando ad una raccolta anticipata di soli dieci giorni intorno alla metà del mese. Buona annata, ma con una riduzione sostanziale del quantitativo dovuto in particolare alla gelata di fine aprile che ha colpito i germogli in piena attività vegetativa, ma anche dalla costante scarsità di piogge che ha determinato acini più piccoli e di minor peso rispetto agli standard.