

FRANCO PACENTI



## ROSSO DI MONTALCINO 2018

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:** oltre 6 mesi in botte grande da 25 hl di rovere di Slavonia, 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 2018

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

---



### 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.