

FRANCO PACENTI



ROSSO DI MONTALCINO 2019

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 2019

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



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.