

FRANCO PACENTI



## ROSSO DI MONTALCINO 2021

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:** 7 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 2021

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

---



### Note annata

A seguito di un inverno mite, anche in questo anno abbiamo optato per una potatura tardiva a fine marzo, al fine di ritardare il germogliamento ed evitare eventuali danni causati dalle gelate tardive; evento che infatti si è poi verificato i primi di aprile. Le nostre gemme ancora chiuse si sono salvate dal freddo che si è poi protratto fino a maggio. Alcune piogge in primavera sono state fondamentali per affrontare l'estate calda e seccata, con picchi di calore che intorno alla metà di agosto hanno superato i 40°C.

Favoriti dal versante nord e dal terreno argilloso che trattiene l'umidità, i nostri vigneti hanno reagito bene a questo clima piuttosto estremo, senza andare in stress. In estate si sono verificati anche alcune grandinate ma che, per fortuna, non hanno colpito i nostri vigneti.

Il clima di settembre, con giornate calde e ventilate e notti fresche, è stato fondamentale per raggiungere la maturazione ottimale, tecnologica e fenolica, con uve sane e ricche.