

FRANCO PACENTI



## ROSSO DI MONTALCINO 2022

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 50 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 2022

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### Note annata

*La prima parte della primavera è stata caratterizzata da un clima mite e povero di piogge, mentre da metà maggio si è registrato un significativo incremento delle temperature che ha determinato una forte colatura dei fiori e un minor sviluppo dei grappoli. Il perdurare di queste condizioni climatiche ha anticipato di un mese il ciclo vegetativo della vite.*

*Per proteggere al meglio i grappoli dal sole e limitare la traspirazione, abbiamo ridotto al minimo le cimature e sfogliato le viti solo un paio di settimane prima della vendemmia.*

*Le importanti piogge della prima quindicina di agosto hanno ribaltato l'esito dell'annata favorendo il calo delle temperature e marcate escursioni termiche, che nelle settimane successive hanno permesso alle piante di ribilanciare i parametri delle uve.*

*Nonostante la vendemmia (anticipata di una decina di giorni rispetto alla media) sia stata la più precoce di sempre, si è rivelata una grande annata con uve ricche dal punto di vista polifenolico e aromatico.*