

FRANCO PACENTI  
CANALICCHIO



# BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 1993

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**Uvaggio:** 100% Sangiovese Grosso detto a Montalcino "Brunello" con accurata selezione

**Vinificazione:** lunga macerazione sulle vinacce con frequenti rimontaggi scalari; temperatura massima fatta salire liberamente fino a 32° C

**Affinamento in legno:** 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e francese medio-grandi

**Affinamento in bottiglia:** superiore al minimo di 6 mesi come da disciplinare di produzione, in locale condizionato

**Colore:** rosso rubino intenso tendente al granato

**Profumo:** elegante e fruttato, molto intenso e complesso con note balsamiche

**Sapore:** di grande struttura ed eleganza, armonico, austero, molto persistente e profondo

**Abbinamenti:** piatti saporiti, come arrostiti di carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati. Da provare con il cioccolato fondente. Stappare la bottiglia almeno due ore prima al fine di arieggiare il vino. Servire ad una temperatura di 18° C in ampi bicchieri di cristallo

**Prima annata prodotta:** 1993

**Bottiglie prodotte:** 750 ml – 2.666 bottiglie

**Andamento climatico:** Buona annata quella della 1993, con una primavera equilibrata e piovosa, un'estate siccitosa e calda aiutata da alcune piogge che nel mese di settembre nella fase prevendemiale non hanno influito negativamente sulle caratteristiche delle uve.

**Valutazione annata:** ★★★★★

*[Consorzio del Vino Brunello di Montalcino]*

**Azienda Agricola Pacenti Franco**

Loc. Canalicchio di Sopra, 6 - 53024 Montalcino (SI)

GPS: 43° 03' 55.8" N - 11° 29' 56.6" E

Tel./Fax +39 0577 84 92 77 - info@francopacenticanalicchio.it

www.francopacenticanalicchio.it