

FRANCO PACENTI
CANALICCHIO



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 1997

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: Periodo invernale poco piovoso, fatta eccezione per il mese di febbraio. A metà aprile si verifica un'inaspettata gelata primaverile, con temperature che si sono abbassate fino a -4, passando alla storia, ed evidenziando alcuni danni in certi vigneti. Buone piogge in aprile, maggio e giugno hanno favorito la fioritura ed l'allegagione in tempi normali, proseguendo con un'estate calda ma non siccitosa in cui si sono verificate numerose piogge, specialmente in agosto. La maturazione dell'uva è stata perfetta e anche molto precoce, iniziando la raccolta dalla metà del mese.

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