

FRANCO PACENTI
CANALICCHIO



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 1998

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 – 1.333 bottiglie

Andamento climatico: Un periodo invernale con piovosità nella norma e una primavera relativamente fredda hanno rallentato la ripresa vegetativa, ripresa poi nel mese di maggio con l'aumento delle temperature. I mesi di luglio e di agosto sono stati caratterizzati da assenza di piogge con molto caldo e siccità, terminata solo a metà settembre. Le uve sono maturate relativamente in anticipo, consentendo l'inizio della vendemmia già dalla metà di settembre.

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