

FRANCO PACENTI
CANALICCHIO



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2001

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: L'annata 2001 è stata caratterizzata da un inverno molto piovoso, formando riserve idriche utili per il periodo estivo. Il giorno 14 aprile è arrivata una massa di aria fredda che ha causato una breve nevicata ed un abbassamento della temperatura fino anche a -4. Il periodo estivo ha avuto un andamento abbastanza nella norma, con temperature e precipitazioni in linea con le medie stagionali. Lo sviluppo dei vigneti, grazie alle riserve idriche accumulate nel periodo invernale-primaverile, è stato ottimale. Il freddo tardivo di aprile ha influenzato in qualche modo tutto il periodo vegetativo e quindi anche la fase di maturazione. Ad inizio settembre le uve avevano già una buona maturazione zuccherina, con un livello di acidità ancora piuttosto basso, arrivando quindi alla vendemmia piuttosto in ritardo rispetto agli ultimi anni.

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