

FRANCO PACENTI
CANALICCHIO



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2004

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 – 6.466 bottiglie

Andamento climatico: Tutto il periodo di sviluppo della vite – da aprile fino alla fine di agosto – si è svolto in maniera ottimale dal punto di vista meteorologico. E' stato infatti caratterizzato da una alternanza di pioggia e sole, proprio nei momenti più giusti per le esigenze dei vigneti. Le persistenti piogge primaverili hanno favorito un importante accumulo di acqua nei terreni, riserva che ha consentito alle piante di non soffrire la calura estiva. Il periodo di luglio e agosto è stato caldo e soleggiato, ma si sono alternate anche delle giornate con temperature più fresche ed anche alcune piovose. Un andamento meteorologico equilibrato, che nel 2004 si è sommato alle caratteristiche dei terreni e della posizione geografica del territorio.

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