

FRANCO PACENTI
CANALICCHIO



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2010

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 – 1.968 bottiglie

Andamento climatico: Un andamento climatico perfetto con un inverno e una primavera estremamente ricchi di neve e di pioggia che hanno idratato il terreno in profondità. Grazie a questa scorta d'acqua le viti hanno sopportato bene un luglio caldissimo e, in agosto, hanno avuto difficoltà a invaiare a causa della mancanza di stress idrico. Dopo un settembre caratterizzato da forti escursioni termiche superiori ai 10°C fra giorno e notte, abbiamo assistito ad un caso abbastanza eccezionale, in cui l'uva è arrivata a maturazione mentre le viti erano ancora in vegetazione. Questo andamento climatico ha consentito di ottenere uve di grandissima qualità, perfettamente mature sia dal punto di vista tecnologico che polifenolico, con valori assoluti difficilmente riscontrabili sul sangiovese. Annata da ricordare.

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