

FRANCO PACENTI



BRUNELLO DI MONTALCINO 2021

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Vigneti: versante Nord-Est della collina di Montalcino nell'areale del Canalicchio, a 300 mt di altitudine



Terreno: forte componente argillosa, ricco di elementi nutritivi quali Magnesio, Potassio, Boro e Manganese



Vitigno: Sangiovese



Sistema di allevamento: cordone speronato con 4.000 ceppi/ha



Sostenibilità: sovesci per migliorare la struttura del terreno, compostaggio con sarmenti di potatura per mantenere la fertilità del suolo, confusione sessuale per la prevenzione della Tignoletta



Vinificazione: in vasca di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi e délestage, seguiti da una lunga macerazione sulle bucce



Affinamento: 26 mesi in botte grande da 50 e 25 hl di rovere di Slavonia e francese, seguito da un affinamento in bottiglia di 7 mesi



Vista: colore rosso rubino intenso tendente al granato



Olfatto: fruttato e speziato, con note balsamiche; intenso, complesso e fine



Gusto: di grande struttura, elegante, armonico e persistente



Temperatura di servizio: 18-20 °C



Abbinamento: piatti saporiti come arrosti di carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati



Prima annata: 1966



Formati: 0,75 l - 1,5 l

BRUNELLO DI MONTALCINO 2021

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Note annata

A seguito di un inverno mite, anche in questo anno abbiamo optato per una potatura tardiva a fine marzo, al fine di ritardare il germogliamento ed evitare eventuali danni causati dalle gelate tardive; evento che infatti si è poi verificato i primi di aprile. Le nostre gemme ancora chiuse si sono salvate dal freddo che si è poi protratto fino a maggio. Alcune piogge in primavera sono state fondamentali per affrontare l'estate calda e seccata, con picchi di calore che intorno alla metà di agosto hanno superato i 40°C. Favoriti dal versante nord e dal terreno argilloso che trattiene l'umidità, i nostri vigneti hanno reagito bene a questo clima piuttosto estremo, senza andare in stress. In estate si sono verificati anche alcune grandinate ma che, per fortuna, non hanno colpito i nostri vigneti. Il clima di settembre, con giornate calde e ventilate e notti fresche, è stato fondamentale per raggiungere la maturazione ottimale, tecnologica e fenolica, con uve sane e ricche.