

FRANCO PACENTI



ROSSO DI MONTALCINO 2023

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



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 medio-lunga macerazione sulle bucce.



Affinamento: 3 mesi in botte grande da 25 hl di rovere di Slavonia, seguito da un affinamento in bottiglia di 4 mesi.



Vista: colore rosso rubino.



Olfatto: floreale, fruttato, fragrante.



Gusto: di buona struttura e piacevolezza, equilibrato ed armonico.



Temperatura di servizio: 16-18 °C



Abbinamento: primi piatti con salse strutturate, salumi e formaggi. Da provare con il "Cacciucco".



Prima annata: 1975



Formati: 0,75 l

ROSSO DI MONTALCINO 2023

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Note annata

Dopo un inverno mite e piovoso, seguito da un aprile con temperature più basse della media e molte piogge, si è accumulato un ritardo del ciclo vegetativo. A maggio e giugno temperature fresche ed ulteriori piogge hanno generato una forte pressione peronosporica che ha richiesto tempestivi interventi per la difesa biologica. I mesi estivi sono stati regolari, senza stress termici. Da metà settembre, un calo netto delle temperature ha enfatizzato l'escursione termica giornaliera, accentuando la complessità aromatica delle uve.

La vendemmia, iniziata a fine settembre, si è protratta fino al 10 ottobre, dando vita a vini ricchi di frutto, freschi, con una trama tannica elegante e non troppo strutturata.