ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2019 2019



Corposità, profondità e longevità

Corposità, profondità, longevità. Sono queste tre parole quelle che meglio descrivono questo rosso toscano, fiore all'occhiello dell'enologia italiana ed emblema dell'azienda di Franco Pacenti. Stiamo parlando di un Brunello di Montalcino DOCG, armonico e complesso, capace di avvolgere il palato con la sua incredibile persistenza. Come da rigido disciplinare di produzione, questo rosso nasce da una lavorazione in purezza di uve Sangiovese provenienti dalla collina di Montalcino. Una volta in cantina, la lavorazione ha inizio con una lunga macerazione sulle bucce, durante la quale vengono effettuati frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura ha quindi inizio il delicato periodo di maturazione in legno che, nello specifico caso di questa etichetta, si protrae per circa 40 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e francese da 50 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento, poi, il vino riposa in cantina per almeno altri 4 mesi prima di poter essere messo in commercio. Vino di grande rigore espressivo, dal carattere nobile, è dotato di una naturale eleganza, figlia del suo terroir. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso rivela un profumo piacevolmente fruttato, con netti richiami alla tostatura e con note balsamiche. Intenso, complesso e fine, in bocca rivela una grande struttura. Vino elegante ed armonico, gode di un finale particolarmente piacevole e persistente. E' l'abbinamento perfetto per i piatti tipici della tradizione toscana, ricchi e saporiti. Come le carni rosse cotte alla brace, la selvaggina e i formaggi stagionati.

La cantina Franco Pacenti sorge ai piedi della collina di Montalcino, sul versante nord-orientale, nella conca denominata del Canalicchio, area classica e storica. Fondata negli anni 60 dal padre Rosildo, l'azienda è ancora gestita dalla famiglia. Oggi alla guida della cantina c'è Franco, coadiuvato dai figli Lisa, Serena e Lorenzo, la terza generazione della famiglia. 36 ettari complessivi, di cui 10 vigneti, l'unico vitigno coltivato è il Sangiovese da cui si producono il Rosso di Montalcino DOC, il Brunello di Montalcino DOCG e il Brunello di Montalcino DOCG Riserva. In azienda, poi, oltre al vino si producono Olio Extravergine di Oliva e Grappa di Brunello.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4000 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menu' di carne
Vinificazione	Medio-lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi, a temperatura controllata 40 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e francese da 50 hl, oltre 4 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Intenso, fruttato, con note balsamiche e tostate, di buona complessità e finezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821