



ACQUISTATO IL

Rosso di Montalcino DOC 2020

2020

Minore... ma solo sulla carta



Svinando

Conosciuto come "il fratello minore" del Brunello, il Rosso di Montalcino DOC esprime una propria identità fortemente legata al suo terroir. Quello proposto qui da Franco Pacenti, in particolare, è un vino giovane e intrigante che unisce alla bella struttura una naturale vivacità e una grande freschezza. Grazie alla sua bevibilità e all'armonia di tutte le sue componenti, questo rosso toscano rivela fin dal primo sorso una piacevole fragranza. Sangiovese in purezza, ovviamente, nasce da una vinificazione in acciaio a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi e délestage, seguiti da una medio/lunga macerazione sulle bucce. Dopo la svinatura, poi, il vino affina in legno per oltre 6 mesi, in botti grandi di rovere di Slavonia e francese. Per finire, dopo l'imbottigliamento, il vino prosegue il suo periodo di affinamento in vetro per alcuni mesi, prima di essere messo in commercio. In tavola questo Rosso di Montalcino si accompagna bene ai classici primi piatti toscani e alle zuppe contadine.

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	Rosso DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione in vasca di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi e délestage, seguiti da una medio-lunga macerazione sulle bucce. Oltre 6 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e francese, seguito da un breve affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino, floreale, fruttato, fragrante. Di buona struttura e piacevolezza, equilibrato ed armonico.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821