

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Brunello di Montalcino DOCG Franco Pacenti - Canalicchio



Klassisk og velstruktureret Brunello som tydeligt viser præg af den lave fad-påvirkning, sådan at druens karakter rigtigt træder igennem.

adriatvinimport.dk



Ejendommen er erhvervet og grundlagt i 1962 af Rosildo og hustruen Quinta Pacenti og ligger for foden af Montalcino-højen, på den nordøstlige side og i den velansete og historisk vigtige del af dyrkningszonen, der kendes som Canalicchio. Familien flaskede den første Brunello di Montalcino i 1966 og var blandt de 25 grundlæggere af Consorzio del Vino Brunello di Montalcino i 1967. I 1988 overtog sønnen Franco (f. 1958) og hustruen Carla vinbruget, der samtidig antog det nuværende navn, som ikke må forveksles med andre navne på producenter i området, hvor ord som *Pacenti* og *Canalicchio* indgår. Tredje generation, børnene Lisa (f. 1986), Serena og Lorenzo (begge f. 1990) tager nu også del i aktiviteterne og familien forstår sig som traditionelle fortolkere af områdets store vin og ejer 36 ha jord, hvoraf 10 ha er udlagt til vindyrkning og der dyrkes udelukkende Sangiovese Grosso (Brunello) på de ler- og kalkrige jorde, der ligger ca. 300 moh. Den lille, men veldisponerede kælder, der stod klar i 2000, er ekviperet med teknologisk moderne udstyr og her står også de klassiske *botti di rovere slavonia e francese* med kapaciteter på 25-50 hl. Vinene er få men klassiske og old school på den gode måde. Den seriøse Rosso di Montalcino er stilistisk tættere på idealet for en Brunello di Montalcino end på de mere primærfrugtige fortolkninger af denne vintype. Brunello di Montalcino herfra er ærketraditionel og udtrykker den særlige kraftfulde elegance som forventes af markernes territoriale placering i DOCG-dyrkningszonen. Den frigives i overensstemmelse med *disciplinarens* krav om mindst 5 års samlet lagringstid. I særligt gode år fremstilles også en udsøgt Riserva fra de ældste planter, som frigives efter mindst 6 års lagring.

Francos Brunello di Montalcino afspejler på fornem vis kvalitetene i en klassisk konciperet fortolkning af vintypen. Her er det druesorten, individuelt af dyrkningsstedet, og den lange lagring, herunder et udvidet ophold på store neutrale egefade, (der ikke tilføjer en distinkt egekrydring til frugten), som får lov til at forme vinens endelige udtryk. Den er gerne tidligt generøs og fremviser en forunderlig sammensathed, der fortjener udvikling i glasset eller på karaflen, men den belønner også evolution på flaske, som kan bringe de gryende noter af underskov yderligere frem.

LOKALITET

Toscana, Canalicchio (di Sopra) i Montalcino.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Brunello di Montalcino, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Opbinding: Cordone speronato bilaterale. Landbruget er bæredygtigt orienteret.

ÅRLIG PRODUKTION

15.000 - 20.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration i 28-30 dage på temperaturkontrollerede ståltanke. Lagret ca. 36 måneder på 25-50 hl botti af fortrinsvis slavonsk, men også fransk eg, efterfulgt af 8 måneder på flaske.

OPLEVELSEN

Farve mellem rubin og granat med teglorange reflekser. Vinen har et karakterfuldt og traditionelt udtryk og har den kompleksitet, dybe elegance, og fløjlsbløde tekstur, der har gjort vintypen så eftertragtet og kostbar.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, svesker
- Orangeskal, læder, træfler
- Tobak, lakrids, tjære

SERVERING

- Pappardelle al ragu
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Fremragende 5-12 år fra høståret

www.francopacenticanalicchio.it