

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Rosso di Montalcino DOCG Franco Pacenti - Canalicchio



Denne Rosso di Montalcino har klare referencer til husets Brunello med en ren og ægte elegant kirsebærfrugt.

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.

Rosso di Montalcino er lillebror til dyrkningszonens mest anpriste vin, og dette antyder bestemt et karakteriserende slægtskab, men det er også en vintype med en egen identitet og egne anvendelsesmuligheder: Fremstillingsmåden tillader at fremvise andre sider af *den lille brune*, og vinen fremstår da også frugtigere og med mindre evolution og større friskhed end den kostbare og mere sammensatte storebror. Familien har lavet en Rosso di Montalcino siden 1975 og den vedkender sig afgjort til vintypen, men har også klare referencer til den fremstillede Brunello her.

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

Ca. 15.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Maceration i ca. 14 dage på temperaturkontrollerede ståltanke. Lagret ca. 8-12 måneder på 25-50 hl *botti di rovere*, efterfulgt af mindst 2 måneder på flaske.

OPLEVElsen

Rubindrød farve og en typetro næse med florale noter og røde bær og mørkere stenfrugter. I munden er vinen harmonisk og det er en skønt drikbar vin med en Sangiovese-karakter, der genkalder dyrkningszonen.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, svesker
- Tobak, lakrids, speziatura

SERVERING

- Cacciucco, efter Pellegrino Artusis klassiske opskrift
- Pasta med ragu
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALER

Drikkes fra 3-8 år fra høståret

www.francopacenticanalicchio.it