

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Brunello di Montalcino Riserva DOCG Franco Pacenti - Canalicchio



*Brunello di Montalcino Riserva fremstilles kun i de exceptionelt gode årgange, hvor alt går op i en højere enhed.*

*En vin med mange års udvikling foran sig.*

adriatvinimport.dk



Ejendommen er erhvervet og grundlagt i 1962 af Rossido 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 slavonska 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.

Brunello di Montalcino Riserva udtrykker det ypperste af jordens, druens og Franco Pacentis formåen. Vinen er produceret første gang i 1993 og i exceptionelle årgange tages beslutningen om at fremstille en Riserva allerede i vinmarken, hvor de bedste druer fra de ældste og mest favoriserede plots selekteres. Vinen er mørkere, dybere og mere intens end den almindelige Brunello di Montalcino, strukturen er kraftigere og der er mere stof og koncentration, men det er frem for alt også en vin af ædel elegance, lidt mere tilbageholdende med sine ynder, som dog udfoldes med tiden.

### 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. 7.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

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

### OPLEVELSEN

Farven er rubin-, henimod granatrød og med teglorange refleks. Det er en Brunello med både overdådighed, stregthed og format, udtalt elegant og med forunderlig dybde i smagen.

### ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, søsøker
- Orangeskal, lakrids, træfler
- Tobak, læder, tjære, underskov

### SERVERING

- Pappardelle al ragu
- Stegt og grillet rødt kød
- Vino da meditazione

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Fremragende 6-15 år fra høståret

[www.francopacenticanalicchio.it](http://www.francopacenticanalicchio.it)