

BRUNELLO DI MONTALCINO PELAGRILLI SIRO PACENTI БРУНЕЛЛО ДИ МОНТАЛЬЧИНО ПЕЛАГРИЛЛИ СИРО ПАЧЕНТИ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Brunello di Montalcino DOCG

Сорт винограда: 100% Санджовезе

Возраст лоз: 25-35 лет

Содержание алкоголя: 14,5%

Объем производства: 20 000 бутылок



Небольшая винодельня Siro Pacenti с лимитированным объемом производства - 65 000 бутылок в год - обладает самым ценным что есть у винодела - виноградниками со старыми лозами наиболее ценимого здесь клона Санджовезе.

История Дома началась в 1970 году, когда был приобретен первый виноградник к северу от Монтальчино - Пелагрилли. Но под собственным именем вина Siro Pacenti начали разливаться только с 1988 года. В начале 90-х виноградники хозяйства расширились путем приобретения новых участков в южном Монтальчино.

Философия производства Джанкарло Паченти под маркой «Сиро Паченти» основана на создании только двух вин, следуя определенной технике винификации и ассамбляжа с извлечением из каждого виноградника всего самого лучшего. Этот исключительно индивидуальный подход помогает произвести из сорта Санджовезе великое вино, являющееся олицетворением земли, на которой виноград произрастает.

Терруар:

Виноградник располагается в северной части Монтальчино - в зоне Пелагрилли. Почвы - известняково-глинистые с прослойками песка. Местный климат достаточно прохладный, с довольно резкими температурными перепадами из-за северных ветров. Виноградные лозы расположены на западном и юго-западном склонах холма, что обеспечивает достаточное количество солнечных лучей в течение всего года.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирают вручную на пике зрелости. Тщательный отбор ягод и гребнеотделение. Ферментация 18 дней на мезге в стальных чанах с температурным контролем. Вино выдерживается 24 месяца в бочках из французского дуба, а затем в бутылках. Вино не подвергается фильтрации



Оценки и рейтинги:

Wine Advocate'12 - 92 балла;

James Suckling'13 - 96 баллов;

James Suckling'14 - 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиново-красный.

Аромат: Интенсивный и сложный, с нотками засахаренных фруктов, черного перца, кожи и ванили.

Вкус: Мощный, фруктовый, округлый, с шелковистыми танинами и богатым, продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Великолепно сочетается с блюдами из дичи, бифштексом, тушеным мясом. Температура подачи: 16-18°C.