

# TASSI

## *Brunello di Montalcino*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

### FRANCI RISERVA

2020



#### **Denominazione**

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

#### **Vitigno**

100% Sangiovese

#### **Vigna**

Uve provenienti dalla Vigna Franci, la più antica dell'azienda, impiantata nel 1979 e con un'estensione di 1,5 ettari. Situada nella zona sud-est di Montalcino, nell'area di Castelnuovo dell'Abate, a circa 245 m s.l.m., con esposizione est/sud-est e vista sul Monte Amiata. Il suolo è argilloso con oltre il 10% di scheletro e ricco di calcio, ferro e manganese; nella parte più bassa sono presenti zone di fine galestro. L'impianto a Guyot.

#### **Fermentazione**

Fermentazione con lieviti indigeni in tini di legno con macerazione di 20-30 giorni

#### **Invecchiamento**

36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 15 a 25 hl

#### **Gradazione alcolica**

14%

#### **Annata 2020**

L'inverno 2020 è stato mite e piovoso, garantendo buone riserve idriche. La primavera asciutta e soleggiata ha favorito germogliamento e fioritura regolari, mentre l'estate calda, interrotta da sporadiche piogge, ha evitato stress idrici. Le escursioni termiche di settembre e ottobre hanno favorito la piena maturazione del Sangiovese, con uve sane e ricche. Ne sono nati vini equilibrati, fruttati, dai tannini maturi e con buona freschezza, capaci di coniugare eleganza e longevità.

#### **Note di degustazione**

Un profilo aromatico profondo e stratificato, in cui emergono prugna matura, ciliegia e frutti di bosco scuri, accompagnati da note di spezie dolci, ginepro, incenso e tè nero, con eleganti richiami di cacao e caffè.

Al palato è avvolgente ed estremamente raffinato, sostenuto da tannini vellutati e precisi che conferiscono energia e tensione al sorso. La progressione è armoniosa e persistente, con ritorni di liquirizia, anice stellato e nocciole tostate nel finale.

Un vino di grande equilibrio e profondità, destinato a esprimersi al meglio nel tempo

#### **Tassi di Franci Franca**