SIRO PACENTI
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

UVAGGIO *GRAPES*	Sangiovese 100% da vigneti di oltre 35 anni di età 100% Sangiovese from vineyards of over 35 years old
RACCOLTA *HARVESTING*	Esclusivamente a mano su una produzione per ceppo pari a 800/1.000 grammi. Cernita manuale su appositi tavoli prima e dopo la diraspatura *Only by hand on a production for strain of 800/1.000 g., manual sorting of grapes on appropriate tables before and after the destemming*
VINIFICAZIONE *WINE-MAKING*	Inox a temperatura controllata *In steel a controlled temperature*
AFFINAMENTO *AGING*	Rovere francese da 225 lt per 24 mesi e poi in Bottiglia *In french oak by 225 lt. for 24 months and then in bottle*
ANNATA *VINTAGE*	2009
PRODUZIONE COMPLESSIVA *TOTAL PRODUCTION*	30.000 Btg da 750 ml. *30.000 bottles of 750 ml*
DATI ANALITICI PRINCIPALI *MAIN DATA ANALYSIS*	ALCOOL: *ALCOHOL*: 14.5 % ESTRATTO SECCO: *DRY EXTRACT:* 31 gr/lt ACIDITÀ TOTALE: *TOTAL ACIDITY*: 5.04 gr/lt PH: 3.5

SIRO PACENTI

LOCALITÀ PELAGRILLI · 53024 MONTALCINO (SI) · ITALIA
TEL. +39 0577 848662 · FAX: +39 0577 846935 · info@siropacenti.it
www.siropacenti.it