



RISERVA "PS" BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

UVAGGIO Sangiovese 100%
GRAPES 100% Sangiovese

RACCOLTA Esclusivamente a mano su una produzione per ceppo pari a 800/1.000
HARVESTING 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 Inox a temperatura controllata
WINE-MAKING *In steel at controlled temperature*

AFFINAMENTO Rovere francese da 225 lt per 24 mesi e poi in Bottiglia
AGEING *In french oak by 225 lt. for 24 months and then in bottle*

ANNATA 2007
VINTAGE

PRODUZIONE 2.000 Btg da 750 ml.
COMPLESSIVA
TOTAL PRODUCTION 2.000 bottles of 750 ml

DATI ANALITICI ALCOOL:
PRINCIPALI ALCOHOL: 15 %
MAIN DATA ESTRATTO SECCO:
ANALYSIS DRY EXTRACT: 28,15 gr/lit
ACIDITÀ TOTALE:
TOTAL ACIDITY: 5,19 gr/lit
PH: 3,52



Vino non filtrato
Siro Pacenti pratica un'agricoltura sostenibile. Il sedimento naturale che occasionalmente puo' depositarsi nella bottiglie, è la prova della nostra filosofia di vinificazione. Si consiglia di decantare prima di servire.

Unfiltered wine.
The Siro Pacenti estate practices sustainable agriculture. The natural sediment that occasionally occurs in our bottles is evidence of our winemaking philosophy. We recommend to decant the wine before serving



SIRO PACENTI

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