



RISERVA "PS" BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

UVAGGIO GRAPES	Sangiovese 100% <i>100% Sangiovese</i>
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 <i>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</i>
VINIFICAZIONE WINE-MAKING	Inox a temperatura controllata <i>In steel at controlled temperature</i>
AFFINAMENTO AGEING	Rovere francese da 225 lt per 24 mesi e poi in Bottiglia <i>In french oak by 225 lt. for 24 months and then in bottle</i>
ANNATA VINTAGE	2010
PRODUZIONE COMPLESSIVA TOTAL PRODUCTION	2.000 Btg da 750 ml. 800 Btg da 1500 ml. <i>2.000 bottles of 750 ml</i> <i>800 bottles of 1500 ml</i>
DATI ANALITICI PRINCIPALI MAIN DATA ANALYSIS	ALCOOL: <i>ALCOHOL: 15 %</i> ESTRATTO SECCO: <i>DRY EXTRACT: 29,4 gr/lt</i> ACIDITÀ TOTALE: <i>TOTAL ACIDITY: 5 gr/lt</i> PH: 3,52



Vino non filtrato
Siro Pacenti pratica un'agricoltura sostenibile. Il sedimento naturale che occasionalmente può 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