



SIRO PACENTI ROSSO DI MONTALCINO DOC

UVAGGIO <i>GRAPES</i>	Sangiovese 100% da vigneti di età compresa tra 15 e 25 anni <i>100% Sangiovese from vineyards between 15 and 25 years old</i>
RACCOLTA <i>HARVESTING</i>	Esclusivamente a mano su una produzione per ceppo pari a 800/1000 grammi. Cernita manuale su appositi tavoli prima e dopo la diraspatura <i>Only by hand on a production for strain of 800/1000 gr. Manual sorting of grapes on appropriate tables before and after the destemming</i>
VINIFICAZIONE <i>WINE-MAKING</i>	Inox a temperatura controllata <i>in steel at controlled temperature</i>
AFFINAMENTO <i>AGEING</i>	Rovere francese da 225 lt per 12 mesi e poi in Bottiglia <i>in french oak by 225 lt. for 12 months and then in bottle</i>
ANNATA <i>VINTAGE</i>	2015
PRODUZIONE COMPLESSIVA	15.000 Btg da 750 ml.
TOTAL PRODUCTION	<i>15.000 bottles of 750 ml</i>
DATI ANALITICI PRINCIPALI <i>MAIN DATA</i> <i>ANALYSIS</i>	ALCOOL <i>ALCOHOL: 15 %</i> ESTRATTO SECCO: <i>DRY EXTRACT: 31,8 gr/l</i> ACIDITÀ TOTALE: <i>TOTAL ACIDITY: 5,3 gr/l</i> PH: 3.5



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