Rosso di Montalcino DOC

Le uve provengono da viti che hanno un'età compresa tra i 15 e 25 anni.
Cernita a mano su appositi tavoli prima della diraspatura e selezione ottica degli acini dopo la diraspatura.
Strutturato e potente, mantiene la freschezza e profumi tipici della nostra terra. La produzione media è di 30.000 bottiglie annue.

UVAGGIO	SANGIOVESE 100% DA VIGNETI DI ETÀ COMPRESA TRA 15 E 25 ANNI
RACCOLTA	ESCLUSIVAMENTE A MANO SU UNA PRODUZIONE PER CEPPO PARI A 800/1000 GRAMMI.
VINIFICAZIONE	INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA
AFFINAMENTO	ROVERE FRANCESE DA 225 LT PER 12 MESI E POI IN BOTTIGLIA
ANNATA	2018
PRODUZIONE COMPLESSIVA	15.000 BTG DA 750 ML.
DATI ANALITICI PRINCIPALI	
ALCOOL	14,5 %
ESTRATTO SECCO	32 GR/LT
ACIDITÀ TOTALE	5,6 GR/LT
PH	3.5
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.

SIRO PACENTI
LOC. PELAGRILLI - MONTALCINO (SI) - ITALIA
TEL. +39 0577 848662 · FAX: +39 0577 846935 · INFO@SIROPACENTI.IT
WWW.SIROPACENTI.IT