



SIRO PACENTI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "VECCHIE VIGNE"

UVAGGIO GRAPES	Sangiovese 100% proveniente da vigne di oltre 35 anni di età <i>Sangiovese 100% coming from our vineyards of over 35 years old</i>
RACCOLTA HARVESTING	Raccolta: 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 800/1.000 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	25.000 Btg da 750 ml. <i>25.000 bottles of 750 ml</i>
DATI ANALITICI PRINCIPALI MAIN DATA ANALYSIS	ALCOOL: ALCOHOL: 15 % ESTRATTO SECCO: DRY EXTRACT: 30,6 gr/lit ACIDITÀ TOTALE: TOTAL ACIDITY: 5 gr/lit 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.

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