



PELAGRILLI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

UVAGGIO	Equilibrato, fresco ed ha una struttura molto fine. E' prodotto nelle vigne di età compresa tra i 25 e 35 anni, prevalentemente nel lato nord di Montalcino
GRAPES	<i>Balanced, fresh and a very elegant structure. It is produced in our vineyards, which range from 25 to 35 years old, mostly on the north side of Montalcino.</i>
RACCOLTA	Esclusivamente a mano su una produzione per ceppo pari a 800/1.000 grammi. Cernita manuale su appositi tavoli prima e dopo la diraspatura
HARVESTING	<i>Only by hand on a production for strain of 800/1.000 gr, 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	Rovere francese da 225 lt per 24 mesi e poi in Bottiglia
AGEING	<i>In french oak by 225 lt. for 24 months and then in bottle</i>
ANNATA VINTAGE	2012
PRODUZIONE COMPLESSIVA	18.000 Btg da 750 ml.
TOTAL PRODUCTION	<i>18.000 bottles of 750 ml</i>
DATI ANALITICI PRINCIPALI	ALCOOL: ALCOHOL: 14,5 %
MAIN DATA ANALYSIS	ESTRATTO SECCO: DRY EXTRACT: 32,2 gr/lt ACIDITÀ TOTALE: TOTAL ACIDITY: 5,4 gr/lt 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