



SIRO PACENTI ROSSO DI MONTALCINO DOC

| | |
|---|--|
| UVAGGIO GRAPES | 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 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 gr., manual sorting of grapes on appropriate tables before and after the destemming</i> |
| VINIFICAZIONE WINE-MAKING | Inox a temperatura controllata <i>In steel a controlled temperature</i> |
| AFFINAMENTO AGING | 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 VINTAGE | 2012 |
| PRODUZIONE COMPLESSIVA TOTAL PRODUCTION | 30.000 Btg da 750 ml. <i>30.000 bottles of 750 ml</i> |
| DATI ANALITICI PRINCIPALI MAIN DATA ANALYSIS | ALCOOL: ALCOHOL: 14.5 % ESTRATTO SECCO: DRY EXTRACT: 32.31 gr/lit ACIDITÀ TOTALE: TOTAL ACIDITY: 5.10 gr/lit PH: 3.6 |



SIRO PACENTI

LOCALITÀ PELAGRILLI · 53024 MONTALCINO (SI) · ITALIA

TEL. +39 0577 848662 · FAX: +39 0577 846935 · info@siropacenti.it
www.siropacenti.it