

Brunello di Montalcino DOCG Pelagrilli



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

UVAGGIO SANGIOVESE 100% PROVENIENTE DA VIGNE DI OLTRE 25 ANNI PREVALENTEMENTE DELLA PARTE NORD DI MONTALCINO

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

VINIFICAZIONE INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO ROVERE FRANCESE DA 225 LT PER 24 MESI E POI IN BOTTIGLIA

ANNATA 2015

PRODUZIONE 23.000 BTG DA 750 ML.
COMPLESSIVA

DATI ANALITICI
PRINCIPALI

GRADAZIONE 14,5 %

ALCOLICA

ESTRATTO SECCO 33,2 GR/LT

ACIDITÀ 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.

