Brunello di Montalcino DOCG Vecchie Vigne

È strutturato, elegante, con tannini finissimi ed una grande complessità. Vigne di oltre 35 anni di età, il rispetto assoluto della terra ed una grande esperienza sono indispensabili per ottenere un vino con queste caratteristiche. Non è filtrato e arriva alla sua massima espressione dopo alcuni anni di affinamento. La produzione annua è di circa 30.000 bottiglie.

UVAGGIO	SANGIOVESE 100% PROVENIENTE DA VIGNE DI OLTRE 35 ANNI DI ETÀ
RACCOLTA	RACCOLTA: ESCLUSIVAMENTE A MANO SU UNA PRODUZIONE PER CEPPO PARI A 800/1000 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 COMPLESSIVA	25.000 BTG DA 750 ML.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5 %
ACIDITÀ	5,9 GR/LT
ESTRATTO SECCO	32,2 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