Brunello di Montalcino DOCG Riserva PS



È prodotto da un'unica vigna piantata da Siro Pacenti sul lato nord di Montalcino all'inizio degli anni settanta. Imbottigliato solo nelle annate eccezionali, non è filtrato e necessita di un lungo affinamento. Il PS è molto strutturato, elegante e potente, possiede il carattere unico della terra in cui nasce.

UVAGGIO	SANGIOVESE 100% , PROVENIENTE DALLA ZONA NORD (PELAGRILLI) DA 1,5 HA DI VIGNA DI OLTRE 40 ANNI
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	2012
PRODUZIONE COMPLESSIVA	2.000 BTG DA 750 ML. 800 BTG DA 1500 ML.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5 %
ACIDITÀ	6 GR/LT
ESTRATTO SECCO	33,2 GR/LT
PH	3,52
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