



## PELAGRILLI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

<b>UVAGGIO</b>	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
<b>GRAPES</b>	<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>
<b>RACCOLTA</b>	Esclusivamente a mano su una produzione per ceppo pari a 800/1.000 grammi. Cernita manuale su appositi tavoli prima e dopo la diraspatura
<b>HARVESTING</b>	<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>
<b>VINIFICAZIONE WINE-MAKING</b>	Inox a temperatura controllata <i>In steel at controlled temperature</i>
<b>AFFINAMENTO</b>	Rovere francese da 225 lt per 24 mesi e poi in Bottiglia
<b>AGEING</b>	<i>In french oak by 225 lt. for 24 months and then in bottle</i>
<b>ANNATA VINTAGE</b>	2011
<b>PRODUZIONE COMPLESSIVA</b>	12.000 Btg da 750 ml.
<b>TOTAL PRODUCTION</b>	<i>12.000 bottles of 750 ml</i>
<b>DATI ANALITICI PRINCIPALI</b>	ALCOOL: ALCOHOL: 14 %
<b>MAIN DATA ANALYSIS</b>	ESTRATTO SECCO: DRY EXTRACT: 30,2 gr/lt ACIDITÀ TOTALE: TOTAL ACIDITY: 5,3 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