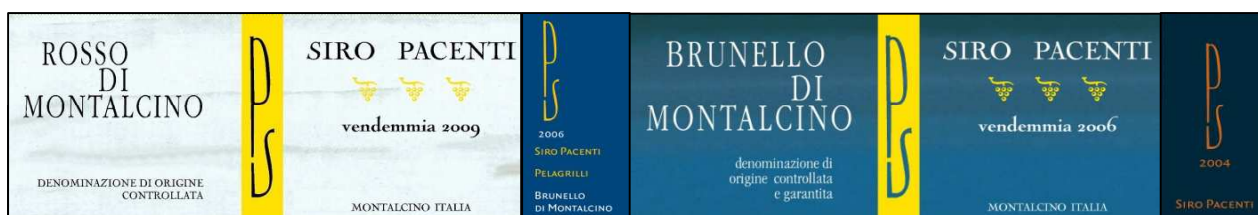


SIRO PACENTI SIRO PACENTI



Gegründet wurde das Weingut 1971 von Siro Pacenti. Im Jahr 1988 übernahm es dessen Sohn Giancarlo Pacenti. Am nord-östlichen Fuße der Stadt Montalcino gelegen, bewirtschaftet Siro Pacenti 60 Hektar Land, von denen auf 20 Hektar Ackerbau betrieben wird. Olivenhaine und Wälder teilen sich weitere 20 Hektar Fläche. Und 20 Hektar sind dem Anbau des Sangiovese gewidmet. Diese Rebfläche ist in sieben Weingärten aufgeteilt, alle von gleich hoher Qualität, aber unterschiedlich im Charakter. Ein Drittel der Weingärten, 7 Hektar, befindet sich in unmittelbarer Umgebung zum Weingut, der Rest rund 20 Kilometer weiter südlich, auf der anderen Seite jener Berge, die Montalcino umgeben. Die beiden wichtigsten Weingärten, Pelagrilli und Piancornello, haben gänzlich unterschiedliche Mikroklimaten, Expositionen, Klone und Bodenformen. Der West- und Süd-West exponierte Pelagrilli zeigt Kalk- und Ton-Böden mit Schichten von Sand, kühle Nord-Winde sorgen für ausgeprägte Unterschiede in den Tag-Nacht-Temperaturen. Die roten Böden im Piancornello-Weingarten haben alluvialen Ursprung, sind reich an Mineralien und Sand, das Klima ist trockener und durchschnittlich vier bis fünf Grad wärmer. Siro Pacenti produziert jährlich rund 50000 Flaschen Wein, aufgeteilt auf Rosso di Montalcino und Brunello di Montalcino. Giancarlo Pacenti lebt seine Philosophie vom Erstwein und Zweitwein. Die Entscheidung, welche Weine in den Rosso und welche in den Brunello kommen, findet erst nach intensiven Verkostungen im Keller statt. Üblicherweise stammen die Weine für den Brunello aber aus den alten 15 bis 40jährigen Weingärten, aus den Trauben der jüngeren Weingärten kommen die Weine für den Rosso. Jeder Weingarten wird separat gelesen und die Trauben auch separat verarbeitet, die Weine separat ausgebaut. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in kleinen Eichenfässern. Nur so bekommt der Wein jene Menge an Sauerstoff, die er zur Reife benötigt. "Giancarlo Pacenti gehört zum Kreis derer, die die Entwicklung des Brunello seit den Neunzigerjahren aus nächster Nähe mitbekommen haben. Schon immer beschäftigte ihn die Frage nach dem Zusammenwirken zwischen dem Terroir, den Trauben und der Kellertechnik. Vor allem in Hinblick darauf, wie er die Barriques nutzt, darf man ihn wohl zu Recht als einen der größten Erneuerer des Brunello di Montalcino bezeichnen." Gambero Rosso



WEIN - 0,75

2008	Rosso di Montalcino	R	6/K		22,00
2009	Rosso di Montalcino	R	6/K	November	22,00
2006	Brunello di Montalcino <i>Pelagrilli</i>	R	6/K	November	31,70
2005	Brunello di Montalcino	R	6/K		50,80
2006	Brunello di Montalcino	R	6/K	November	58,50
2004	Brunello di Montalcino <i>PS</i>	R	6/HK		77,70

WEIN - 0,375

2008	Rosso di Montalcino	R	6/K		12,40
------	---------------------	---	-----	--	-------

WEIN - 1,5

2004	Brunello di Montalcino <i>PS</i>	R	1/HK	November	154,50
------	----------------------------------	---	------	----------	--------

www.siropacenti.it