



PIAN DELL'  
**ORINO**  
MONTALCINO

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**

**VENDEMMIA**

Annata	1997
Data di Vendemmia	29. September 1997
Resa (hl/ha)	38
Bottiglie	15000
Uva	Sangiovese grosso

**VIGNETO**

Terreno	argilloso-calcareo ricco di scheletro-galestro
Esposizione	Sud-ovest
Modalità di allevamento	Cordone speronato

**VINIFICAZIONE**

Contenitore di fermentazione	Acciaio inossidabile e tini in
Temperatura di fermentazione	35°C massimo
Tipo di lieviti	Fermentazione spontanea
Elevazione	12% in Barriques (225-300L) per 24 mesi; 88% in tini di rovere (25hl) per 38 mesi
Fermentazione malolattica	si
Collaggio	no
Filtrazione	si
Data dell'imbottigliamento	12. 02 2001

**CARATTERISTICHE ANALITICHE**

Grado alcolico (vol.%)	13,71
Zuccheri residui (g/l)	2,10
SO <sub>2</sub> totale (mg/l)	76
SO <sub>2</sub> libera (mg/l)	31
pH	3,39
Acidità totale (g/l)	5,53
Acidità volatile	29,70

**DEGUSTAZIONE**

Un sapore di frutta rossa, cannella e cuoio; tannini morbidi, una piacevole struttura, corposo con una lunghezza speziata.

È indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, sia formaggi stagionati non piccanti.



**BRUNELLO  
DI MONTALCINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

1997

PIAN DELL'ORINO - MONTALCINO  
ITALIA