



ANNATA	2000
VENDEMMIA	29 settembre 2000; resa 36,5 q.li/ha
VITIGNI	Sangiovese grosso allevato sul cordone speronato
TERRENO	in parte argilloso-calcareo ricco di scheletro-galestro
CLIMA	Microclima caldo e ventilato di libeccio sud-ovest o Nord tramontana con escursioni termiche importanti tra giorno e notte
PROVENIENZA	Vigneto Pian dell'Orino e Vigneto Moro; altitudine 420-470m. Etá delle viti: 6-29 anni
VINIFICAZIONE	Macerazione a freddo per 3 giorni seguito da fermentazione spontanea non superiore ad una temperatura massima di 35°C. La macerazione è avvenuta sulle bucce per 5 settimane. Affinamento del vino per 40 mesi in botti da 25q.li di rovere slavonia. La fermentazione malolattica si è svolta nel legno.
DATI ANALITICI	
Grado alcolico	14,25 (vol.%)
Zuccheri residui	1,30 (g/l)
SO2 totale	66 (mg/l)
SO2 libera	30 (mg/l)
pH	3,39
Acidità totale	5,61 (g/l)
Estratto secco	28,80
IMBOTTIGLIAMENTO	14/06/2004 abbiamo imbottigliato 9000 bottiglie da 750 mL

Az. Agr. Pian dell'Orino • DI CAROLINE POBITZER

LOC. PIANDELLORINO, 189 • 53024 MONTALCINO (SI) • ITALIA TEL/FAX +39 0577 849301 • www.piandellorino.it • e-mail: info@piandellorino.it