



<b>ANNATA</b>	2004
<b>VENDEMMIA</b>	30 settembre e 1 ottobre 2004; resa: 36 q.li/ha
<b>VITIGNI</b>	100% Sangiovese allevato sul cordone speronato.
<b>TERRENO</b>	In parte argilloso e calcareo, ricco di scheletro-galestro. La formazione del terreno risale a circa 70 milioni di anni fa durante il periodo cretaceo. Tuttora si sta trasformando e così evidenzia spesso composizioni diverse a poca distanza.
<b>CLIMA</b>	Il microclima, caldo e mite, è spesso soggetto ai venti di sud ovest, Libeccio e Scirocco, oppure alla Tramontana che proviene da nord. Quest'anno i mesi di luglio ed agosto sono stati particolarmente caldi, e le notti di settembre sono state meno fresche degli altri anni.
<b>VIGNETI</b>	Le uve vengono dai vigneti Pian dell'Orino e Pian Bossolino, che si trovano ad un'altitudine di 420m e di 330-370m. A seconda del vigneto l'età delle viti va dai 9 ai 32 anni.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Un'annata straordinaria! L'uva infatti era molto sana, tuttavia come tutti gli anni è stata ulteriormente selezionata su un tavolo apposito. Dopo una macerazione prefermentativa di due giorni, seguita da fermentazione spontanea che non ha mai superato i 32°C, la macerazione sulle bucce è durata in totale 7 settimane. L'affinamento del vino è avvenuto per 36 mesi in parte in botti di rovere di Slavonia da 25 hl, in parte in tonneaux da 5 hl. La fermentazione malolattica si è svolta soltanto nella primavera successiva nelle botti di legno. Durante la fase di lavorazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri né enzimi o additivi tecnologici per mantenere la tipicità dei vigneti da cui il vino ha la sua origine.
<b>DATI ANALITICI</b>	
Grado alcolico	14,69 (vol.%)
Zuccheri residui	1,5 (g/l)
SO2 totale	31 (mg/l)
SO2 libera	17 (mg/l)
pH	3,39
Acidità totale	5,27 (g/l)
Estratto secco	28,70 (g/l)
<b>IMBOTTIGLIAMENTO</b>	il 9 gennaio 2008 abbiamo imbottigliato 12892 bottiglie da 750mL e 248 Magnum da 1,5L senza alcuna filtrazione.
<b>DISPONIBILITÀ</b>	da febbraio 2009

**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