



ANNATA	2005
VENDEMMIA	23-28 settembre 2005; resa: 43 q.li/ha
VITIGNI	100% Sangiovese grosso allevato sul cordone speronato.
TERRENO	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.
CLIMA	Il microclima, caldo e mite, è spesso soggetto ai venti di sud ovest, Libeccio e Scirocco, oppure alla Tramontana che proviene da nord. Le escursioni termiche fra il giorno e la notte sono notevoli.
VIGNETI	Le uve vengono dai vigneti Canello Rosso, Pian dell'Orino e Pian Bossolino, che si trovano ad un'altitudine di 330-470m. L'età delle viti va dai 9 ai 32 anni.
VINIFICAZIONE	Un'annata promettente. Forti piogge all'inizio di settembre hanno portato ad un clima più fresco e ciò ha allungato il processo di maturazione dell'uva. Le notti erano fresche e al mattino spesso c'era un pò di nebbia o di rugiada nelle vigne e perciò abbiamo vigilato attentamente per scongiurare un eventuale attacco di botrite. Comunque come tutti gli anni l'uva veniva ulteriormente controllata e selezionata su un tavolo di selezione. Dopo una macerazione prefermentativa molto breve, è seguita la fermentazione spontanea che non ha mai superato i 32°C. La macerazione sulle bucce è durata in totale 5 settimane. L'affinamento del vino è avvenuto per 37 mesi in 5 botti di rovere di Slavonia da 25 hl. La fermentazione malolattica si è svolta immediatamente dopo quella alcolica 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.
DATI ANALITICI	
Grado alcolico	14,41 (vol.%)
Zuccheri residui	1,5 (g/l)
SO2 totale	38 (mg/l)
SO2 libera	17 (mg/l)
pH	3,39
Acidità totale	5,8 (g/l)
Estratto secco	27,30 (g/l)
IMBOTTIGLIAMENTO	il 13 gennaio 2009 abbiamo imbottigliato 16410 bottiglie del Brunello di Montalcino DOCG 2005 da 750 mL senza alcuna filtrazione.
DISPONIBILITÀ	da marzo 2010

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