



ANNATA	2006														
VENDEMMIA	21-29 settembre 2006; 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. Durante il periodo della fioritura e dell'invaiaitura il clima era asciutto e soleggiato e si crearono le fondamenta per un'annata molto promettente. A luglio ci sono state precipitazioni insolitamente abbondanti e perciò le viti hanno avuto un buon approvvigionamento d'acqua. I venti asciutti di Tramontana presenti soprattutto a maggio, giugno e settembre hanno prevenuto l'attacco di funghi. Nonostante un episodio di grandine nella vigna Pian dell'Orino nella seconda settimana di settembre i grappoli sono maturati con costanza fino alla completa maturazione. Giornate di sole, notti fresche ed aria asciutta hanno permesso una perfetta maturazione del sangiovese, uva dalla buccia relativamente spessa, in questa annata eccezionale.														
VIGNETI	Le uve vengono dai vigneti 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	Come tutti gli anni l'uva veniva ulteriormente controllata e selezionata sul tavolo di selezione. La macerazione prefermentativa è durata 3 giorni. La fermentazione spontanea si svolse abbastanza lentamente e ci sono volute circa 3 settimane alla completa trasformazione degli zuccheri. La temperatura non ha mai superato i 33°C. La macerazione sulle bucce è durata in tutto 6 settimane e nella seconda settimana di novembre si è svolta la svinatura. L'affinamento del vino è avvenuto per 37 mesi in 4 botti di rovere di Slavonia da 25 hl. La fermentazione malolattica è avvenuta in primavera 2007 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	<table> <tr> <td>Grado alcolico</td> <td>14,77 (vol.%)</td> </tr> <tr> <td>Zuccheri residui</td> <td>2,3 (g/l)</td> </tr> <tr> <td>SO2 totale</td> <td>46 (mg/l)</td> </tr> <tr> <td>SO2 libera</td> <td>18 (mg/l)</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,59</td> </tr> <tr> <td>Acidità totale</td> <td>6,0 (g/l)</td> </tr> <tr> <td>Estratto secco</td> <td>30,90 (g/l)</td> </tr> </table>	Grado alcolico	14,77 (vol.%)	Zuccheri residui	2,3 (g/l)	SO2 totale	46 (mg/l)	SO2 libera	18 (mg/l)	pH	3,59	Acidità totale	6,0 (g/l)	Estratto secco	30,90 (g/l)
Grado alcolico	14,77 (vol.%)														
Zuccheri residui	2,3 (g/l)														
SO2 totale	46 (mg/l)														
SO2 libera	18 (mg/l)														
pH	3,59														
Acidità totale	6,0 (g/l)														
Estratto secco	30,90 (g/l)														
IMBOTTIGLIAMENTO	il 17 giugno 2010 abbiamo imbottigliato 12.316 bottiglie da 750 mL, 252 Magnum da 1,5 L, 25 doppie Magnum da 3 L e 6 bottiglie da 5 L del Brunello di Montalcino DOCG 2006 senza alcuna filtrazione.														
DISPONIBILITÀ	da marzo 2011														