



| | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|---|----------------|-------|------------------------|-----|-------------------|----|-------------------|----|----|------|----------------------|-----|----------------------|------|
| ANNATA | 2007 | | | | | | | | | | | | | | |
| VENDEMMIA | 20/09 – 01/10/2007. Resa: 39 hl/ha | | | | | | | | | | | | | | |
| VITIGNO | 100% Sangiovese grosso allevato sul cordone speronato. | | | | | | | | | | | | | | |
| TERRENO | Argilla in parte molto calcarea (marna), ricca di scheletro e di facile disaggregazione. Questo terreno si è formato nel periodo di transizione fra il cretaceo e il terziario durante la fase di sollevamento della crosta terrestre. Tuttora continua a sollevarsi e spesso evidenzia composizioni diverse a poca distanza. | | | | | | | | | | | | | | |
| CLIMA | E' stato un anno caldo. Il nostro microclima è fondamentalmente caldo e mite e spesso è soggetto a venti da sud ovest o a venti da nord. Particolarmente rilevante sono le escursioni termiche fra il giorno e la notte che spesso sono notevoli. Il tempo quasi troppo caldo e asciutto durante l'inviatura faceva sperare in un'ottima annata. Il caldo dei mesi estivi infatti ricordava fortemente l'estate 2003, solo che l'approvvigionamento idrico era assicurato grazie alle piogge cadute in due volte durante i mesi di giugno/luglio. I venti asciutti da nord est (Tramontana) presenti soprattutto a maggio, giugno e settembre hanno prevenuto l'attacco di funghi. Giornate di sole intenso durante tutta la stagione hanno favorito negli acini lo sviluppo di bucce abbastanza spesse, un importante requisito per un'annata eccezionale. | | | | | | | | | | | | | | |
| VIGNETI | Le uve vengono dai vigneti Canello Rosso, Moro e Pian Bossolino che si trovano ad un'altitudine di 335-470m. L'età delle viti va dai 10 ai 33 anni. | | | | | | | | | | | | | | |
| VINIFICAZIONE | Come tutti gli anni l'uva veniva ulteriormente controllata e selezionata sul tavolo di selezione. L'uva diraspata cominciò già dopo una notte a fermentare. 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 36°C. La macerazione sulle bucce è durata in tutto 6 settimane e alla fine della prima settimana di novembre si è svolta la svinatura. L'affinamento del vino è avvenuto per 35 mesi in 4 botti di rovere di Slavonia da 25 hl. La fermentazione malolattica è avvenuta a novembre 2007, subito dopo la fermentazione alcolica, nelle botti di legno. Come sempre 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 dove i nostri vini provengono. | | | | | | | | | | | | | | |
| DATI ANALITICI | <table> <tr> <td>ALCOOL (VOL.%)</td> <td>14,15</td> </tr> <tr> <td>ZUCCHERI RESIDUI (G/L)</td> <td>1,4</td> </tr> <tr> <td>SO2 TOTALE (MG/L)</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>SO2 LIBERA (MG/L)</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>PH</td> <td>3,74</td> </tr> <tr> <td>ACIDITÀ TOTALE (G/L)</td> <td>5,9</td> </tr> <tr> <td>ESTRATTO SECCO (G/L)</td> <td>29,5</td> </tr> </table> | ALCOOL (VOL.%) | 14,15 | ZUCCHERI RESIDUI (G/L) | 1,4 | SO2 TOTALE (MG/L) | 39 | SO2 LIBERA (MG/L) | 17 | PH | 3,74 | ACIDITÀ TOTALE (G/L) | 5,9 | ESTRATTO SECCO (G/L) | 29,5 |
| ALCOOL (VOL.%) | 14,15 | | | | | | | | | | | | | | |
| ZUCCHERI RESIDUI (G/L) | 1,4 | | | | | | | | | | | | | | |
| SO2 TOTALE (MG/L) | 39 | | | | | | | | | | | | | | |
| SO2 LIBERA (MG/L) | 17 | | | | | | | | | | | | | | |
| PH | 3,74 | | | | | | | | | | | | | | |
| ACIDITÀ TOTALE (G/L) | 5,9 | | | | | | | | | | | | | | |
| ESTRATTO SECCO (G/L) | 29,5 | | | | | | | | | | | | | | |
| IMBOTTIGLIAMENTO | il 31 gennaio 2011 abbiamo imbottigliato 13.854 bottiglie da 750 mL, 254 Magnum da 1,5 L, 26 doppie Magnum da 3 L del Brunello di Montalcino DOCG 2007 senza alcuna filtrazione. | | | | | | | | | | | | | | |
| DISPONIBILITÀ | da marzo 2012 | | | | | | | | | | | | | | |