



ANNATA	2008														
VENDEMMIA	22 Settembre – 2 Ottobre 2008. Resa: 28 hl/ha (37 q.li/ha di uva).														
VITIGNO	100% Sangiovese allevato sul cordone speronato.														
CLIMA	Nella primavera 2008 è piovuto più del solito. Le piogge hanno continuato a tornare spesso dalla fase di germogliamento fin dopo la fioritura e hanno cessato solo a giugno inoltrato. Il rischio malattie era perciò molto elevato in quel periodo. Grazie al mirato inerbimento nei filari abbiamo potuto trattare prima e meglio le nostre vigne con diversi decotti di piante e anche con rame per proteggere le viti in tempo dall'attacco di funghi. A causa delle piogge durante la fioritura alcuni chicchi hanno mostrato uno sviluppo ridotto e quindi anche la resa è stata minore. A giugno, luglio e nella prima metà di agosto il clima è stato asciutto e ciò ha permesso di riequilibrare in parte il ritardo di sviluppo delle prime 6 settimane. Il 15 agosto c'è stata una forte e abbondante pioggia, in parte anche con grandine. Dopo sono tornate le temperature estive che ci hanno regalato una classica estate di San Martino. Il vento asciutto di Tramontana è stato decisivo per la buona maturazione e l'integrità dei grappoli. Abbiamo potuto lasciare che le uve maturassero a lungo in vigna e per questo si sono sviluppati aromi particolarmente caratteristici formati da potenti tannini ma anche dal frutto fine ed elegante e da una sorprendente persistenza.														
TERRENO	Argilla in parte molto calcarea (marna), ricca di scheletro e di facile disgregazione. 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.														
VIGNETI	Le uve per questo vino vengono dal vigneto "Pian Bassolino" e precisamente dalla parcella "Pian Bassolino di Sopra e Sotto" <i>Descrizione tecnica:</i> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>SUPERFICIE VIGNETO: 20.650mq</td> <td>QUOTA MEDIA: 340m</td> </tr> <tr> <td>ANNO DI IMPIANTO: 1998</td> <td>PENDENZA: 13°</td> </tr> <tr> <td>VARIETÀ: Sangiovese</td> <td>ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest</td> </tr> <tr> <td>PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C</td> <td>FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti</td> </tr> <tr> <td>SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,7m</td> <td>Argilliti grigio-bruno e calcilutiti</td> </tr> <tr> <td>SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato</td> <td>(Cretacico sup. – Paleocene)</td> </tr> <tr> <td>TESSITURA: AS (S38/L25/A37)</td> <td></td> </tr> </table>	SUPERFICIE VIGNETO: 20.650mq	QUOTA MEDIA: 340m	ANNO DI IMPIANTO: 1998	PENDENZA: 13°	VARIETÀ: Sangiovese	ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest	PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C	FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti	SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,7m	Argilliti grigio-bruno e calcilutiti	SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato	(Cretacico sup. – Paleocene)	TESSITURA: AS (S38/L25/A37)	
SUPERFICIE VIGNETO: 20.650mq	QUOTA MEDIA: 340m														
ANNO DI IMPIANTO: 1998	PENDENZA: 13°														
VARIETÀ: Sangiovese	ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest														
PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C	FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti														
SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,7m	Argilliti grigio-bruno e calcilutiti														
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato	(Cretacico sup. – Paleocene)														
TESSITURA: AS (S38/L25/A37)															
VINIFICAZIONE	Come tutti gli anni l'uva è stata ulteriormente controllata e selezionata sul tavolo di selezione. L'uva diraspata cominciò a fermentare soltanto dopo quattro giorni. La fermentazione spontanea si svolse abbastanza lentamente e ci sono volute circa 3 settimane alla completa trasformazione degli zuccheri. La temperatura massimale è stata di soli 29°C. La macerazione sulle bucce è durata in tutto 3 settimane e alla fine di ottobre si è svolta la svinatura. La fermentazione malolattica è avvenuta subito dopo quella alcolica a novembre 2008 nelle botti di legno. L'affinamento del vino è avvenuto per 42 mesi in 3 botti di rovere da 25hl. 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.														
IMBOTTIGLIAMENTO	il 26 giugno 2012 abbiamo imbottigliato 9764 bottiglie da 750mL e 162 Magnum da 1,5L senza alcuna filtrazione.														
DISPONIBILITA'	da maggio 2013														



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2008
DATI ANALITICI

		VINO GIOVANE IN BOTTE 22.10.09	VINO INVECCHIATO IN BOTTE 24.01.12	VINO IDONEO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO 12.06.12
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	15,05	14,8	14,61
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	4,95	5,92	5,61
PH		3,7	3,69	
ZUCCHERI RESIDUI	g/L			1,9
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	0,83	0,81	0,58
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	1	3	5
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	12	12	10
ASSORBANZA A 420 NM		3,5	3,28	
ASSORBANZA A 520 NM		3,85	3,05	
ASSORBANZA A 620 NM		0,96	0,75	
INTENSITÀ DI COLORE		8,302	7,082	
TONALITÀ DI COLORE		0,909	1,077	
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	95	12	
INDICE DI ANTOCIANI TOTALI	mg/L	147	90	
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	2745	2273	
CIANIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	6,4	10,3	
DELFINIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	10,5	12,6	
MALVIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	<0,1	1,1	
MALVIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	<0,1	0,4	
MALVIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	53,9	47,3	
PEONIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%	<0,1	<0,1	
PEONIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%	<0,1	0,7	
PEONIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	10	12,3	
PETUNIDOLO-3-GLUCOSIDE	%	17,5	15,3	
ISORAMNETINA	mg/L	0,2	<1	
KAEMPFEROLO	mg/L	0,2	<1	
MYRICETINA	mg/L	4,1	1	
QUERCETINA	mg/L	9	2	
QUERCETINA GLICOSIDE	mg/L	2,5	1	