



ANNATA	2003
VENDEMMIA	17 settembre 2003
RESA	30 q.li/ha
BOTTIGLIE	6.000
VITIGNI	Sangiovese allevato a cordone speronato
TERRENO	argilloso-calcareo ricco di scheletro-galestro, facilmente disgregabile
CLIMA	Microclima caldo e ventilato, dal libeccio da sud-ovest e dalla tramontana da nord con escursioni termiche importanti tra giorno e notte
PROVENIENZA	Vigneto Pian dell'Orino e Vigneto Moro; altitudine 420-470m. Etá delle viti: 6-29 anni
VINIFICAZIONE	in Acciaio inossidabile e tini in rovere ad una temperatura di fermentazione che non superava i 32°C
TIPO DI LIEVITI	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni senza aggiunta di prodotti nutritivi e stabilizzanti
ELEVAZIONE	58% in botti di rovere da 25 hl 42% in tonneaux da 500 l per 12 mesi, seguito da un affinamento in bottiglia per 3 mesi
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	si
COLLAGGIO	no
FILTRAZIONE	si
DATI ANALITICI	
Grado alcolico	14,29 (vol.%)
Zuccheri residui	1,30 (g/l)
SO2 totale	58 (mg/l)
SO2 libera	25 (mg/l)
pH	3,71
Acidità totale	6,13 (g/l)
Estratto secco	33,90
DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO	23 Marzo 2005