



ANNATA	2004
VENDEMMIA	23 settembre – 6 ottobre 2004; resa media di 45 q.li/ha
VITIGNO	Sangiovese allevato sul cordone speronato.
TERRENO	In parte argilloso e calcareo, ricco di scheletro-galestro. La formazione del terreno risale a circa 70 mio. di anni durante il periodo cretaceo. Tuttora si sta trasformando e così evidenzia spesso composizioni diverse a poca distanza.
CLIMA	Microclima caldo e mite. Spesso ventilato dai venti Libeccio e Scirocco da sud-ovest oppure dalla Tramontana dal nord. Grandi sbalzi di temperatura tra giorno e notte.
VIGNETI	Le uve vengono dai vigneti "PIAN BOSSOLINO" e "CANCELLO ROSSO", che si trovano ad un'altitudine dai 280–370m. A seconda del vigneto l'età delle viti si aggira intorno 6 a 9 anni.
VINIFICAZIONE	Macerazione prefermentativa per circa 3 giorni, seguita dalla fermentazione spontanea che non superava una temperatura massima di 31°C. La macerazione sulle bucce durava in totale 3 settimane. Affinamento del vino per 14 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl ed in 5 Tonneaux da 5 hl. La fermentazione malolattica si è svolta nel legno prima dell'inverno. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né enzimi o additivi tecnologici, per mantenere la tipicità dei vigneti dove ha la sua origine.
DATI ANALITICI	
Grado alcolico	14,49 (vol.%)
Zuccheri residui	1,4 (g/l)
SO2 totale	46 (mg/l)
SO2 libera	22 (mg/l)
pH	3,39
Acidità totale	5,37 (g/l)
Estratto secco	28,20
DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO	il 23 marzo 2006 abbiamo imbottigliato 7000 bottiglie da 750mL senza alcuna filtrazione.
DISPONIBILITÀ	Maggio 2006