



ANNATA	2005
VENDEMMIA	26.09.2005; resa media di 45 q.li/ha
VITIGNO	Sangiovese rosso 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 di Libeccio e Scirocco da sud-ovest oppure dalla Tramontana da nord. Grandi sbalzi di temperatura tra giorno e notte.
VIGNETI	Le uve provengono dalle vigne Pian Bossolino e Pian dell'Orino, che si trovano ad un'altitudine di 280-470 m. L'età delle viti si aggira intorno ai 7-10 anni.
VINIFICAZIONE	Macerazione prefermentativa per circa 3 giorni, seguita dalla fermentazione spontanea che non superava una temperatura massima di 30°C. La macerazione sulle bucce durava in totale 16 giorni. Affinamento del vino per 14 mesi in botti di rovere di slavia (50 hl) e in un Tonneau (5 hl). La fermentazione malolattica si è svolta nel legno ancora 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	13,99 (vol.%)
Zuccheri residui	1,8 (g/l)
SO2 totale	48 (mg/l)
SO2 libera	23 (mg/l)
pH	3,29
Acidità totale	5,36 (g/l)
Estratto secco	28,30 (g/l)
DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO	il 18 marzo 2007 abbiamo imbottigliato 7500 bottiglie da 750 mL.
DISPONIBILITÀ	da maggio 2007

Az. Agr. Pian dell'Orino • DI CAROLINE POBITZER

LOC. PIANDELLORINO, 189 • 53024 MONTALCINO (SI) • ITALIA TEL/FAX +39 0577 849301 • www.piandellorino.it • e-mail: info@piandellorino.it