



ANNATA	2006
VENDEMMIA	28 e 29 settembre 2006; resa media di 45 q.li/ha
VITIGNO	Sangiovese grosso, allevato sul cordone speronato
TERRENO	In parte argilloso -calcareo, ricco di scheletro- e galestro. La formazione del terreno risale a circa 70 mio. di anni durante il periodo cretaceo. Tuttora si sta trasformando e spesso evidenzia composizioni diverse a poco distanza
CLIMA	Microclima caldo e ventilato dai venti da sud-ovest o nord con escursioni termiche importanti tra giorno e notte
VIGNETI	Le uve vengono dai vigneti "Pian Bossolino" e "Pian dell'Orino", che si trovano ad un'altitudine da 280 a 370m. A seconda del vigneto l'età delle viti si aggira intorno agli 8-11 anni.
VINIFICAZIONE	Macerazione prefermentativa per circa 2 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 grandi botti di rovere di Slavonia ed in 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
DATI ANALITICI	
Grado alcolico	14,34 (vol.%)
Zuccheri residui	1,4 (g/l)
SO2 totale	36 (mg/l)
SO2 libera	20 (mg/l)
pH	3,39
Acidità totale	6,00 (g/l)
Estratto secco	28,40 (g/l)
DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO	il 19 marzo 2008 abbiamo imbottigliato 8000 bottiglie da 750mL
DISPONIBILITÀ	da Maggio 2008

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

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