



ANNATA	2007
VENDEMMIA	27 settembre 2007; resa media di 39 q.li/ha
VITIGNI	Sangiovese, 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 e nord con escursioni termiche importanti tra giorno e notte.
VIGNETI	Le uve vengono dai vigneti "Pian Bossolino" e "Piandell'Orino", che si trovano ad un'altitudine da 350 a 470m. A seconda del vigneto l'età delle viti si aggira intorno agli 9-12 anni.
VINIFICAZIONE	Dopo passata la diraspatrice l'uva veniva ulteriormente controllata e pulita su un tavolo di selezione levando foglie, raspi e insetti. Seguiva la macerazione prefermentativa per circa 2 giorni, e la fermentazione spontanea che non superava una temperatura massima di 30°C. La macerazione sulle bucce durava in totale 3 settimane. Affinamento del vino per 15 mesi in una grande botte di rovere di Slavonia da 30 hl. Altri 30 hl sono invecchiati 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	14,48 (vol.%)
Zuccheri residui	1,6 (g/l)
SO2 totale	37 (mg/l)
SO2 libera	23 (mg/l)
pH	3,39
Acidità totale	5,20 (g/l)
Estratto secco	29,60 (g/l)
IMBOTTIGLIAMENTO	il 19 marzo 2009 abbiamo imbottigliato 8457 bottiglie da 750mL. da 750mL.
DISPONIBILITÀ	da Maggio 2009