



ANNATA	2008
VENDEMMIA	27 settembre 2008; resa media di 31 q.li/ha
VITIGNI	Sangiovese, allevato in parte sul cordone speronato, in parte ad alberello.
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. Una primavera piovosa e ventosa ha ritardato la formazione dei germogli e ha disturbato la fioritura all'inizio di giugno. L'estate era calda e non c'erano precipitazioni. Un temporale con grandine alla fine di agosto ha decimato la quantità dell'uva. Un settembre fortunatamente splendido ha permesso una perfetta maturazione dell'uva. La quantità di uva raccolta era quindi ridotta, ma di ottima qualità, caratterizzata da aromi delicati ed eleganti
VIGNETI	Le uve vengono dai vigneti "Pian Bossolino" e "Pian dell'Orino", che si trovano ad un'altitudine da 335-366 e 509m. L'età delle viti è fra 10-13 anni.
VINIFICAZIONE	Dopo il passaggio alla diraspatrice l'uva è stata ulteriormente controllata e pulita sul tavolo di selezione levando foglie, raspi e insetti. La macerazione è cominciata dopo 36 ore. Non usiamo né zolfo né raffreddamento per ritardare la fermentazione. Pian piano quindi i lieviti presenti sulle bucce hanno dato inizio alla fermentazione spontanea che si è svolta in modo spedito e che non ha mai superato la temperatura massima di 30°C. La macerazione sulle bucce è durata poco più di 2 settimane. In seguito 25 hl del vino sono state affinate per 17 mesi in una grande botte di rovere di Slavonia da 25 hl. Altri 30 hl sono stati affinati 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	14,55 (vol.%)
Zuccheri residui	1,4 (g/l)
SO2 totale	30 (mg/l)
SO2 libera	13 (mg/l)
pH	3,32
Acidità totale	5,6 (g/l)
Estratto secco	28,70 (g/l)
IMBOTTIGLIAMENTO	il 19 giugno 2010 abbiamo imbottigliato 7600 bottiglie da 750mL di Rosso di Montalcino 2008.
DISPONIBILITÀ	da Settembre 2010

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