



VENDEMMIA	7 ottobre 2009; resa media di 33 hl/ha
VITIGNO	Sangiovese grosso, allevato in parte sul cordone speronato, in parte ad alberello.
TERRENO	Argilla in parte molto calcarea (marna), ricca di scheletro e di facile disgregazione. Questo terreno si è formato nel periodo di transizione fra il cretaceo e il terziario durante la fase di sollevamento della crosta terrestre. Tuttora si sta trasformando e spesso evidenzia composizioni diverse a poca distanza.
CLIMA	All'inizio del periodo vegetativo il microclima era dominato dal Libeccio e dallo Scirocco, venti caldi e umidi da sudest e sudovest. Favorire la buona ventilazione della zona uve era l'unico modo per tenere sotto controllo l'aumentata pressione oidio. Una primavera piovosa ha causato un ritardo nella formazione dei germogli e ha disturbato la fioritura all'inizio di giugno. L'estate era calda e quasi senza precipitazioni. Un temporale con grandine alla fine di agosto ha decimato ulteriormente la quantità dell'uva. Un settembre fortunatamente splendido ha permesso una perfetta maturazione dell'uva. Come l'anno precedente la quantità di uva raccolta era quindi ridotta, ma di ottima qualità, caratterizzata da aromi delicati ed eleganti.
VIGNETI	Le uve provengono dal vigneto "Pian Bossolino" che si trova ad un'altitudine di 335-366 m. Le viti hanno 14 anni.
VINIFICAZIONE	Dopo il passaggio alla diraspatrice l'uva è stata ulteriormente e accuratamente controllata e pulita sul tavolo di selezione levando foglie, raspi e insetti. Una volta nel tino, la fermentazione è cominciata dopo poche ore. Non usiamo né zolfo né raffreddamento per ritardare la fermentazione. Pian piano quindi i lieviti autoctoni 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 circa 3 settimane. In seguito il vino è stato affinato per 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 30 hl, mentre 10 hl sono stati affinati sui lieviti in botti da 5 hl. La fermentazione malolattica si è svolta in tutte le botti di legno ancora prima dell'inverno. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né enzimi o additivi tecnologici, mantenendo così il gusto autentico e tipico dei nostri vigneti.
IMBOTTIGLIAMENTO	il 26 giugno 2011 abbiamo imbottigliato 8100 bottiglie da 750mL di Rosso di Montalcino DOC 2009.
DISPONIBILITÀ	da Settembre 2011

DATI ANALITICI					
Grado alcolico	14,15 % vol	Intensità di colore	4,473	Peonidolo-3-acetilglucoside	0,1%
Acidità Totale	5,30 g/L	Tonalità di colore	1,039	Peonidolo-3-cumarilglucoside	0,3%
pH	3,71	Polifenoli Totali	1692 mg/L	Peonidolo-3-glucoside	12,9%
Anidride Solforosa Libera	7 mg/L	Indice di Antociani Monomeri	29 mg/L	Petunidolo-3-glucoside	16,3%
Anidride Solforosa Totale	11 mg/L	Indice di Antociani Totali	96 mg/L	Isoramnetina	<1 mg/L
Acidità Volatile	0,78 g/L	Cianidolo-3-glucoside	7,1%	Kaempferolo <1 mg/L	<1 mg/L
CARATTERISTICHE CROMATICHE		Delfinidolo-3-glucoside	6,2%	Myricetina <1 mg/L	<1 mg/L
Assorbanza a 420 nm	2,04	Malvidolo-3-acetilglucoside	0,3%	Quercetina	4 mg/L
Assorbanza a 520 nm	1,97	Malvidolo-3-cumarilglucoside	0,5%	Quercetina glicoside	5 mg/L
Assorbanza a 620 nm	0,47	Malvidolo-3-glucoside	56,3%		

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