



| | |
|-------------------------|--|
| ANNATA | 2006 |
| VENDEMMIA | 21 settembre 2006; resa media di 30 q.li/ha |
| VITIGNI | 100% Sangiovese 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. Evidenzia spesso composizioni di origine vulcanica dovuto agli erosioni del Monte Amiata. |
| CLIMA | Microclima caldo e mite. Spesso ventilato dai venti Libeccio e Scirocco da sud-ovest oppure dalla Tramontana dal nord. Grandi sbalzi di temperatura tra giorno e notte. |
| VIGNETI | Le uve vengono dai vigneti "PIAN BOSSOLINO" e "MORO", che si trovano ad un'altitudine dai 340-370m e di 450m. A seconda del vigneto l'età delle viti si aggira intorno 8 a 34 anni. |
| VINIFICAZIONE | Macerazione prefermentativa per due giorni, seguita dalla fermentazione spontanea che non superava una temperatura massima di 28°C. La macerazione sulle bucce durava in totale 10 giorni. Affinamento del Sangiovese in Tonneaux da 5 hl di terzo passaggio per 14 mesi. 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. |
| DATI ANALITICI | |
| Grado alcolico | 14,23 (vol.%) |
| Zuccheri residui | 1,6 (g/l) |
| SO2 totale | 35 (mg/l) |
| SO2 libera | 16 (mg/l) |
| pH | 3,55 |
| Acidità totale | 5,83 (g/l) |
| Estratto secco | 30,10 (g/l) |
| IMBOTTIGLIAMENTO | Il 23 marzo 2007 abbiamo imbottigliato 3438 bottiglie da 750mL. |
| DISPONIBILITÀ | Maggio 2007 |