



ANNATA	2007
VENDEMMIA	14 settembre 2007; resa media di 40 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 composizione di origine vulcanica dovuta alle erosioni del Monte Amiata. Grazie alla frazione argillosa, che in questo vigneto prevale, gli acini sviluppano aromi fruttati e freschi.
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" che si trovano ad un'altitudine di 340-370m. A seconda del vigneto l'età delle viti si aggira intorno agli 8 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	14,47 (vol.%)
Zuccheri residui	1,0 (g/l)
SO2 totale	21 (mg/l)
SO2 libera	8 (mg/l)
pH	3,62
Acidità totale	5,49 (g/l)
Estratto secco	30,10 (g/l)
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 13 gennaio 2009 abbiamo imbottigliato 3733 bottiglie da 750mL.
DISPONIBILITÀ	Febbraio 2009