



| | |
|-------------------------|--|
| ANNATA | 2004 |
| VENDEMMIA | 1 ottobre 2004; resa: 29 q.li/ha |
| VITIGNI | 100% Sangiovese grosso allevato sul cordone speronato. |
| TERRENO | In parte argilloso e calcareo, ricco di scheletro-galestro. La formazione del terreno risale a circa 70 milioni di anni fa durante il periodo cretaceo. Tuttora si sta trasformando e così evidenzia spesso composizioni diverse a poca distanza. |
| CLIMA | Il microclima, caldo e mite, è spesso soggetto ai venti di sud ovest, Libeccio e Scirocco, oppure alla Tramontana che proviene da nord. Le escursioni termiche fra il giorno e la notte sono notevoli. |
| VIGNETI | Le uve vengono dal vigneto Pian Bossolino, che si trovano ad un'altitudine di 390m. L'età delle viti è di 12 anni. |
| VINIFICAZIONE | Un'annata straordinaria! L'uva era molto sana. Comunque come tutti gli anni l'uva veniva ulteriormente controllata e selezionata su un tavolo di selezione. Dopo una macerazione prefermentativa molto breve è seguita la fermentazione spontanea che non ha mai superato i 34°C. La macerazione sulle bucce è durata in totale 7 settimane. L'affinamento del vino è avvenuto per 47 mesi in tre tonneaux da 5 hl. La fermentazione malolattica si è svolta immediatamente dopo quella alcolica nelle botti di legno. Durante la fase di lavorazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri né enzimi o additivi tecnologici per mantenere la tipicità dei vigneti da cui il vino ha la sua origine. |
| DATI ANALITICI | |
| Grado alcolico | 14,88 (vol.%) |
| Zuccheri residui | 1,3 (g/l) |
| SO2 totale | 34 (mg/l) |
| SO2 libera | 16 (mg/l) |
| pH | 3,37 |
| Acidità totale | 5,4 (g/l) |
| Estratto secco | 28,10 (g/l) |
| IMBOTTIGLIAMENTO | il 13 gennaio 2009 abbiamo imbottigliato 1760 bottiglie da 750mL e 120 Magnum da 1,5L di Brunello di Montalcino Riserva 2004 senza alcuna filtrazione. |
| DISPONIBILITÀ | da marzo 2010 |