



<b>ANNATA</b>	Riserva 2006																				
<b>VENDEMMIA</b>	21 settembre 2006; resa: 39 q.li/ha (28 hl/ha).																				
<b>VITIGNO</b>	Sangiovese allevato sul cordone speronato.																				
<b>CLIMA</b>	Microclima, caldo e mite, è spesso soggetto ai venti provenienti da sud ovest o da nord. Le escursioni termiche fra il giorno e la notte sono notevoli. Durante il periodo della fioritura e dell'invasatura il clima era asciutto e soleggiato e si crearono le fondamenta per un'annata molto promettente. A luglio ci sono state precipitazioni insolitamente abbondanti e perciò le viti hanno avuto un buon approvvigionamento d'acqua. I venti asciutti da nord est (Tramontana) presenti soprattutto a maggio, giugno e settembre hanno prevenuto l'attacco di funghi. Nonostante un episodio di grandine nella vigna Pian dell'Orino nella seconda settimana di settembre i grappoli sono maturati con costanza fino alla completa maturazione. Giornate di sole, notti fresche ed aria asciutta hanno permesso una perfetta maturazione del sangiovese, uva dalla buccia relativamente spessa, in questa annata eccezionale.																				
<b>TERRENO</b>	La formazione geologica del terreno risale al periodo Cretaceo. Questa vigna è caratterizzata dalla formazione "Santa Fiora", detta anche "Alberese". Si tratta di marna calcarea con un elevato contenuto di calcio. Pietrisco, sabbia e argille si mescolano e formano un terreno ricco 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.																				
<b>VIGNETI</b>	<p>Le uve vengono dal vigneto "Cancello Rosso".</p> <p><i>Descrizione tecnica del vigneto Cancello Rosso:</i></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">SUPERFICIE VIGNETO: 5695mq</td> <td style="width: 50%;">ESPOSIZIONE: Sud</td> </tr> <tr> <td>ANNO DI IMPIANTO: 1997</td> <td>FORMAZIONE GEOLOGICA: Formazione di Santa Fiora (Cretaceo sup. - Paleocene inf.)</td> </tr> <tr> <td>VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)</td> <td>L'Unità di Santa Fiora (o formazione di M. Morello o Alberese) appartenente all'Unità Australpina interna ed è rappresentata da calcari, calcari marnosi,</td> </tr> <tr> <td>PORTINNESTO: 420A</td> <td>marne e arenarie (Paleocene sup. - Eocene medio-sup)</td> </tr> <tr> <td>SESTO DI IMPIANTO: 2,7m x 1m</td> <td>Ghiaie, sabbie e limi (Pliocene)</td> </tr> <tr> <td>SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato</td> <td>Litofacies pelitico-arenacea -</td> </tr> <tr> <td>TESSITURA: LS (S34/L42/A24)</td> <td>Formazione della Pietraforte (Cretaceo sup.)</td> </tr> <tr> <td>QUOTA MEDIA: 340m</td> <td></td> </tr> <tr> <td>PENDENZA: 12°</td> <td></td> </tr> </table>			SUPERFICIE VIGNETO: 5695mq	ESPOSIZIONE: Sud	ANNO DI IMPIANTO: 1997	FORMAZIONE GEOLOGICA: Formazione di Santa Fiora (Cretaceo sup. - Paleocene inf.)	VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)	L'Unità di Santa Fiora (o formazione di M. Morello o Alberese) appartenente all'Unità Australpina interna ed è rappresentata da calcari, calcari marnosi,	PORTINNESTO: 420A	marne e arenarie (Paleocene sup. - Eocene medio-sup)	SESTO DI IMPIANTO: 2,7m x 1m	Ghiaie, sabbie e limi (Pliocene)	SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato	Litofacies pelitico-arenacea -	TESSITURA: LS (S34/L42/A24)	Formazione della Pietraforte (Cretaceo sup.)	QUOTA MEDIA: 340m		PENDENZA: 12°	
SUPERFICIE VIGNETO: 5695mq	ESPOSIZIONE: Sud																				
ANNO DI IMPIANTO: 1997	FORMAZIONE GEOLOGICA: Formazione di Santa Fiora (Cretaceo sup. - Paleocene inf.)																				
VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)	L'Unità di Santa Fiora (o formazione di M. Morello o Alberese) appartenente all'Unità Australpina interna ed è rappresentata da calcari, calcari marnosi,																				
PORTINNESTO: 420A	marne e arenarie (Paleocene sup. - Eocene medio-sup)																				
SESTO DI IMPIANTO: 2,7m x 1m	Ghiaie, sabbie e limi (Pliocene)																				
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato	Litofacies pelitico-arenacea -																				
TESSITURA: LS (S34/L42/A24)	Formazione della Pietraforte (Cretaceo sup.)																				
QUOTA MEDIA: 340m																					
PENDENZA: 12°																					
<b>VINIFICAZIONE</b>	Come tutti gli anni l'uva è stata ulteriormente controllata e selezionata sul tavolo di selezione. Il quarto giorno dopo la diraspatura è cominciata finalmente la fermentazione spontanea che si è svolta abbastanza lentamente. Ci sono volute più di 5 settimane alla completa trasformazione degli zuccheri. Durante la fermentazione la temperatura non ha mai superato i 33°C. La macerazione sulle bucce è durata in tutto 6 settimane e nella seconda settimana di novembre si è svolta la svinatura. Il vino è stato affinato prima per 12 mesi in 2 botti di rovere da 5hl e poi per ulteriori 30 mesi in una botte di rovere da 10hl. La fermentazione malolattica è avvenuta in tarda primavera 2007 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 il sapore e la tipicità dei vigneti da cui il vino ha la sua origine.																				
<b>DATI ANALITICI</b>	GRADO ALCOOLICO	14,42(vol.%)	pH	3,59																	
	ZUCCHERI RESIDUI	1,9(g/l)	ACIDITÀ TOTALE	6,6(g/l)																	
	SO2 TOTALE	32(mg/l)	ESTRATTO SECCO	30,50(g/l)																	
	SO2 LIBERA	11(mg/l)																			
<b>IMBOTTIGLIAMENTO</b>	il 27 giugno 2011 abbiamo imbottigliato 448 bottiglie da 750mL, 379 Magnum da 1,5L, 29 doppie Magnum da 3L.																				
<b>DISPONIBILITÀ</b>	da aprile 2013																				

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