



| | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|---|--------|---------------|------------------|------------|------------|-----------|------------|-----------|----|-----|----------------|------------|----------------|-------------|
| VENDEMMIA | 20/09/2007. Resa: 29 hl/ha | | | | | | | | | | | | | | |
| VITIGNO | 100% Sangiovese allevato sul cordone speronato. | | | | | | | | | | | | | | |
| CLIMA | E' stato un anno caldo. Il nostro microclima è fondamentalmente caldo e mite e spesso è soggetto a venti da sud ovest o a venti da nord. Particolarmente rilevante sono le escursioni termiche fra il giorno e la notte che spesso sono notevoli. Il tempo quasi troppo caldo e asciutto durante l'inviatura faceva sperare in un'ottima annata. Il caldo dei mesi estivi infatti ricordava fortemente l'estate 2003, solo che l'approvvigionamento idrico era assicurato grazie alle piogge cadute in due volte durante i mesi di giugno/luglio. I venti asciutti da nord est (Tramontana) presenti soprattutto a maggio, giugno e settembre hanno prevenuto l'attacco di funghi. Giornate di sole intenso durante tutta la stagione hanno favorito negli acini lo sviluppo di bucce abbastanza spesse, un importante requisito per un'annata eccezionale. | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 continua a sollevarsi e spesso evidenzia composizioni diverse a poca distanza. | | | | | | | | | | | | | | |
| VIGNETI | Le uve vengono dal vigneto Pian Bassolino, la parte alta si trova ad un'altitudine di 390 m. Le viti hanno un'età di 10 anni. | | | | | | | | | | | | | | |
| VINIFICAZIONE | Come tutti gli anni l'uva veniva controllata e selezionata ulteriormente, chicco per chicco, sul tavolo di selezione. Una volta diraspata, l'uva ha cominciato a fermentare già dopo una notte. La fermentazione spontanea si è svolta abbastanza lentamente e ci sono volute circa 3 settimane alla completa trasformazione degli zuccheri. La temperatura non ha mai superato i 31°C. La macerazione sulle bucce è durata in tutto 6 settimane. Alla fine dell'ultima settimana di ottobre si è svolta la svinatura senza pigiatura delle bucce. L'affinamento del vino è avvenuto per 14 mesi in 3 botti di rovere da 5 hl, e dopo per ulteriori 39 mesi in una botte di rovere più grande da 15 hl. La fermentazione malolattica è avvenuta a novembre 2007 subito dopo la fermentazione alcolica, nelle piccole botti. Come sempre 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 dove i nostri vini provengono. | | | | | | | | | | | | | | |
| DATI ANALITICI | <table> <tr> <td>ALCOOL</td> <td>14,21 (vol.%)</td> </tr> <tr> <td>ZUCCHERI RESIDUI</td> <td>1,58 (g/l)</td> </tr> <tr> <td>SO2 TOTALE</td> <td>27 (mg/l)</td> </tr> <tr> <td>SO2 LIBERA</td> <td>14 (mg/l)</td> </tr> <tr> <td>PH</td> <td>3,6</td> </tr> <tr> <td>ACIDITÀ TOTALE</td> <td>6,31 (g/l)</td> </tr> <tr> <td>ESTRATTO SECCO</td> <td>28,18 (g/l)</td> </tr> </table> | ALCOOL | 14,21 (vol.%) | ZUCCHERI RESIDUI | 1,58 (g/l) | SO2 TOTALE | 27 (mg/l) | SO2 LIBERA | 14 (mg/l) | PH | 3,6 | ACIDITÀ TOTALE | 6,31 (g/l) | ESTRATTO SECCO | 28,18 (g/l) |
| ALCOOL | 14,21 (vol.%) | | | | | | | | | | | | | | |
| ZUCCHERI RESIDUI | 1,58 (g/l) | | | | | | | | | | | | | | |
| SO2 TOTALE | 27 (mg/l) | | | | | | | | | | | | | | |
| SO2 LIBERA | 14 (mg/l) | | | | | | | | | | | | | | |
| PH | 3,6 | | | | | | | | | | | | | | |
| ACIDITÀ TOTALE | 6,31 (g/l) | | | | | | | | | | | | | | |
| ESTRATTO SECCO | 28,18 (g/l) | | | | | | | | | | | | | | |
| IMBOTTIGLIAMENTO | il 23 giugno 2012 abbiamo imbottigliato 1300 bottiglie da 750 mL, 297 Magnum da 1,5 L, 25 doppie Magnum da 3 L del Brunello di Montalcino Docg 2007 senza alcuna filtrazione. | | | | | | | | | | | | | | |
| DISPONIBILITA' | ottobre 2013 | | | | | | | | | | | | | | |