



ANNATA	2002
VENDEMMIA	26 – 30 settembre 2002; resa: 22 q.li/ha
VITIGNO	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. Tuttora si sta trasformando e così evidenzia spesso composizioni diverse a poco distanza.
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.
PROVENIENZA	Le uve vengono dai vigneti Pian dell'Orino e Pian Bossolino, che si trovano ad un'altitudine dai 420 e 330-370m. A seconda del vigneto l'età delle viti si aggira intorno 7 a 30 anni.
VINIFICAZIONE	Macerazione prefermentativa per un giorno, seguita dalla fermentazione spontanea che non superava una temperatura massima di 30°C. La macerazione sulle bucce durava in totale 4 settimane. Affinamento del vino per 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo la fermentazione alcolica nelle botti di legno. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri né enzimi o additivi tecnologici.
DATI ANALITICI	
Contenuto Alcolico	14,23 (vol.%)
Zuccheri residui	1,4 (g/l)
SO2 totale	51 (mg/l)
SO2 libera	23 (mg/l)
pH	3,39
Acidità totale	5,48 (g/l)
Estratto secco	29,50 (g/l)
DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO	il 16 settembre 2005 abbiamo imbottigliato 6000 bottiglie da 750mL senza alcuna filtrazione.
DISPONIBILITÀ	Marzo 2007

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