



ANNATA	2003
VENDEMMIA	14 – 19 settembre 2003; resa: 29 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 8 a 31 anni.
VINIFICAZIONE	La straordinaria calura estiva ha reso necessario una selezione particolarmente severa delle uve sul tavolo. I chicchi troppo maturi sono stati eliminati per evitare sentori di marmellata troppo intensi e per poter così mantenere la freschezza. Macerazione prefermentativa per un giorno, seguita dalla fermentazione spontanea che non superava una temperatura massima di 35°C. La macerazione sulle bucce durava in totale 6 settimane. Affinamento del vino per 40 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl. La fermentazione malolattica si è svolta soltanto nella primavera successiva nelle botti di legno. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri né enzimi o additivi tecnologici per mantenere la tipicità dei vigneti dove il vino ha la sua origine.
DATI ANALITICI	
Contenuto Alcolico	14,46 (vol.%)
Zuccheri residui	1,4 (g/l)
SO2 totale	86 (mg/l)
SO2 libera	17 (mg/l)
pH	3,71
Acidità totale	5,88 (g/l)
Estratto secco	31,40 (g/l)
DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO	il 17 luglio 2007 abbiamo imbottigliato 9800 bottiglie da 750mL senza alcuna filtrazione.
DISPONIBILITÀ	da marzo 2008