



## Quattrocentenario 2003

*L'annata 2003 è stata caratterizzata da un andamento climatico invernale perfetto seguito da una primavera ed un'estate estremamente caldi e siccitosi. Dopo tre mesi senza piogge il 7 di Agosto è piovuto per 3 ore salvando buona parte del raccolto che comunque aveva già subito una riduzione del 25% per la grande siccità e per gli interventi in campo.*

*La fermentazione e la successiva macerazione sono durate due settimane e intorno alla fine di novembre, una volta terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato posto in Barriques nuove dove è rimasto per 21 mesi. Il vino è stato imbottigliato nel mese di settembre 2005.*

*Di questo vino sono state prodotte 6.500 bottiglie.*

**Colore:** rosso rubino intenso e profondo.

**Profumo:** intenso di frutti neri con sfumature speziate ed ottimo equilibrio frutto-legno.

**Gusto:** pieno, elegante d'ottima struttura con tannini morbidi e avvolgenti.

**Uve:** Sangiovese 100%

**Alcol:** 13,8% vol.

**Acidità volatile:** 0,92 gr/l.

**Acidità totale:** 5,38gr/l.

**Estratto sec:** 30,0 gr/l.



# C A S T E L L O D E L L A P A N E R E T T A

## Quattrocentenario

<b>1995</b>	Wine Spectator	90 points
<b>1996</b>	Wine Spectator	90 points
	Winart magazine 1999	88 points
	Guida Veronelli Oro 2000	90 points + Chapeau
<b>1997</b>	Wine Spectator	91 points
	The Wine Advocate	91 points
<b>1998</b>	Wine Spectator	89 points
	Guida Veronelli Oro 2002	92 points
	International Wine Cellar 2002	91 points
	The Wine Advocate	90 points
<b>1999</b>	Wine Spectator	87 points
	International Wine Challenge 2001	Gold Medal
	Falstaff 2002	92 points
	Decanter Magazine 2003	***
<b>2001</b>	Wine Spectator	88 points
	RobertParker.com	92 points
	Guida Veronelli Oro 2005	92 points
	Tasted 2006	85 points
	The Wine Advocate	92 points
<b>2003</b>	Wine Spectator	88 points
	International Wine Challenge 2007	Silver Medal
	Guida Veronelli Oro 2007	91 points