



TERRINE 2004

L'annata 2004 è stata caratterizzata da abbondanti piogge primaverili seguite da una estate mite. La raccolta è iniziata la prima settimana del mese di ottobre ed è stata positivamente favorita da differenze termiche tra il giorno e la notte di 13-15°C che hanno favorito l'accumulo di sostanze aromatiche dando buone possibilità alle uve raccolte di ottenere vini ricchi di profumi primari, con tannini e vinaccioli maturati gradualmente e progressivamente nell'arco della stagione. Inoltre i terreni si sono presentati ben drenati e pieni di riserve idriche. L'uva raccolta si è presentata sana con equilibrata concentrazione di zuccheri. La vendemmia di queste uve è iniziata a fine settembre. La fermentazione è durata 19 giorni per il Canaiolo e 25 giorni per il Sangiovese.

Terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato posto in Barriques di cui il 1/3 in nuove, 1/3 di un anno e 1/3 di due anni.

Il vino è rimasto in barriques per 18 mesi e messo in bottiglia nel mese di agosto 2006. Delle Terrine 2004 sono state prodotte 15.500 bottiglie.

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: floreale con note di frutta rossa e persistenti note di spezie dolci.

Gusto: avvolgente con tannini morbidi in evidenza, ben inseriti nella struttura.

Uve: Sangiovese 50% & Canaiolo 50%

Alcol: 13,5% vol.

Acidità volatile: 0.55 gr/l.

Acidità totale: 5.58 gr/l.



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

Terrine

1995	Wine Spectator	88 points
1996	Wine Spectator	90 points
	Winart magazine 1999	88 points
1997	Guida Veronelli Oro 2000	91 points/Sole
	Wine Spectator	90 points
	International Wine Challenge 2000	Silver Medal
1998	The Wine Advocate	89 points
	Wine Spectator	88 points
	International Wine Challenge 2001	Bronze Medal
	International Wine Cellar 2002	90 points
	Guida Veronelli Oro 2002	90 points
1999	The Wine Advocate	88 points
	Wine Spectator	91 points
	Japan Wine Challenge 2002	Silver Medal
	ProWein 2002	***
	International Wine/Spirit 2002	Commended Winner
	International Wine Challenge 2003	Bronze Medal
	Decanter Magazine 2003	***
2000	Wine Spectator	90 points
	Guida Veronelli Oro 2004	90 points
2001	Falstaff	89 points
	Wine Spectator	94 points
	The Wine Advocate	91 points
	Luca Maroni 2005	84 points
	Guida Veronelli Oro 2005	92 points
2003	Wine Spectator	89 points
	Falstaff	90 points
	Mundus Vini	Gold
	Los Angeles County Fair 2005	Gold Medal
	International Wine Cellar	93 points
	International Wine Challenge 2006	Seal of Approval
2004	Decanter World Wine Awards 2006	Commended
	Wine Spectator	85 points
	Falstaff	93 points
	Gambero Rosso	** bicchieri