



ANNATA	2009
VENDEMMIA	26/09 – 07/10/2009; resa media di 50 q.li/ha (35hl/ha)
VITIGNI	100% Sangiovese grosso allevato, secondo il terreno, sul cordone speronato o con metodo Guyot.
TERRENO	Il Piandorino IGT viene vinificato con uve provenienti da tutti i nostri vigneti e quindi rispecchia le diverse composizioni dei terreni. Argille fortemente calcaree, marne di facile disgregazione, argille grigio-blu di origine pliocenica, albarese e flysch sono i terreni più presenti. La composizione varia da terreno a terreno e risale alla fase di sollevamento fra la fine del Cretaceo e l’inizio del Terziario. Nei vigneti a sud-est le marne calcaree sono spesso miste ad elementi di origine vulcanica dovute alle eruzioni del Monte Amiata. Grazie alla ben presente frazione argillosa gli acini sviluppano maggiormente aromi fruttati e freschi.
CLIMA	Microclima mite con buon accumulo termico, spesso ventilato dai venti da sud-ovest e da nord. In questa annata dal clima moderato diverse precipitazioni hanno rallentato la maturazione dell’uva. A settembre il tempo meraviglioso ha reso possibile una sana e completa maturazione dei grappoli. Venti asciutti e freschi da nord hanno portato a notti fredde ma temperature miti durante il giorno e ci hanno regalato un’uva sana e finemente aromatica. Quest’anno il tempo fresco ma bello ha ritardato la vendemmia più di una settimana.
VIGNETI	Le uve provengono dai vigneti “Scopeta”, “Pian dell’Orino” e “Pian Bossolino” che si trovano ad un’altitudine fra 320 m e 480 m. L’età delle viti è tra 6 e 12 anni.
VINIFICAZIONE	Dopo la raccolta le uve del Piandorino IGT vengono selezionate a mano sul tavolo, come succede anche per il Rosso di Montalcino ed il Brunello. Solo gli acini sani e maturi vengono vinificati. Dopo il diraspamento è iniziata velocemente la fermentazione spontanea che non superava una temperatura massima di 28°C. La macerazione e la fermentazione sulle bucce sono durate in totale 9 giorni. Per 12 mesi il vino giovane è stato affinato per metà in una botte di rovere di 25 hl e per metà in botti da 500 l. Per la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né enzimi o additivi tecnologici per mantenere la tipicità dei vigneti dove il vino ha la sua origine.
DATI ANALITICI	<p>Grado alcolico 14,3 (vol.%) Zuccheri residui 1,5 (g/l) SO2 totale 39 (mg/l) SO2 libera 16 (mg/l) pH 3,8 Acidità totale 5,32 (g/l)</p>
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 29 gennaio 2011 abbiamo imbottigliato 5232 bottiglie da 750mL senza alcuna filtrazione.
DISPONIBILITÀ	Marzo 2011