



<b>ANNATA</b>	2010
<b>VENDEMMIA</b>	24/09 – 08/10/2010; resa media di 48 q.li/ha (33hl/ha)
<b>VITIGNI</b>	100% Sangiovese grosso allevato, secondo il terreno, sul cordone speronato o con metodo Guyot.
<b>TERRENO</b>	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 loro origine 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.
<b>CLIMA</b>	Microclima mite con buon accumulo termico, spesso ventilato dai venti da sud-ovest e da nord. Una primavera piovosa ha assicurato l'apportamento idrico ma d'altra parte ha aumentato il rischio malattie. Soltanto a metà giugno si è instaurato un clima estivo stabile con tante ore di irraggiamento solare. Il tempo stabile e soleggiato di settembre ha permesso 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, completamente matura e finemente aromatica. La vendemmia è cominciata soltanto alla fine di settembre e si è protratta a ottobre.
<b>VIGNETI</b>	Le uve provengono dai vigneti "Scopeta", "Pian dell'Orino" e "Pian Bossolino" che si trovano ad un'altitudine fra 320m e 480 m. L'età delle viti è tra 7 e 13 anni.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Dopo la raccolta le uve del Piandorino IGT vengono selezionate a mano sul tavolo, come succede anche per il Rosso 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 16 giorni. Per 12 mesi il vino giovane è stato affinato in parte in una botte di rovere di 25 hl e in parte in una botte da 10 hl. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo quella alcolica. 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.
<b>DATI ANALITICI</b>	<p>Grado alcolico 14,13 (vol.%)  Zuccheri residui 1,1 (g/l)  SO2 totale 47 (mg/l)  SO2 libera 23 (mg/l)  Acidità volatile 0,58 (mg/l)  pH 3,71  Acidità totale 5,0 (g/l)  Estratto secco 27,2 (g/l)</p>
<b>IMBOTTIGLIAMENTO</b>	Il 19 febbraio 2012 abbiamo imbottigliato 4660 bottiglie da 750mL.
<b>DISPONIBILITÀ</b>	Marzo 2012

**Az. Agr. Pian dell'Orino** • DI CAROLINE POBITZER