



ANNATA	2011			
VENDEMMIA	14 – 28 settembre 2011; resa di 28,8 q.li/ha (20hl/ha).			
VITIGNI	Sangiovese, 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 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.			
CLIMA	Microclima mite con buon accumulo termico, spesso ventilato dai venti da sud-ovest e da nord. Una primavera piovosa ha assicurato l'approvvigionamento 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.			
VIGNETI	Le uve provengono dai vigneti "Scopeta", "Pian dell'Orino" e "Pian Bassolino" che si trovano ad un'altitudine fra 320m e 480m. L'età delle viti è tra 8 e 14 anni.			
VINIFICAZIONE	Dopo la raccolta le uve del Piandorino IGT vengono selezionate a mano sul tavolo di selezione, 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 16 giorni. Per 12 mesi il vino giovane è stato affinato in parte in una botte di rovere di 25hl e in parte in una botte da 10hl. 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.			
DATI ANALITICI	GRADO ALCOLICO	14,3(vol.%)	ACIDITÀ VOLATILE	0,83(mg/l)
	ZUCCHERI RESIDUI	1(g/l)	PH	3,79
	SO2 TOTALE	36(mg/l)	ACIDITÀ TOTALE	5,08(g/l)
	SO2 LIBERA	17(mg/l)	ESTRATTO SECCO	27,2(g/l)
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 7 febbraio 2013 abbiamo imbottigliato 2060 bottiglie da 750mL.			
DISPONIBILITÀ	Marzo 2013			