



VENDEMMIA	10 ottobre 2013; resa di 25 q.li/ha (17,5 hl/ha).			
VITIGNI	Sangiovese, allevato sul cordone speronato e 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 9 e 15 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 27°C. Quest'anno la fermentazione è durata solo 7 giorni. Per 12 mesi il vino giovane è stato affinato in una nuova botte di rovere di 15hl. 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 ALCOOLICO	13,47 (vol.%)	ACIDITÀ VOLATILE	0,85 (mg/l)
	ZUCCHERI RESIDUI	<1,0 (g/l)	PH	3,51
	SO2 TOTALE	38 (mg/l)	ACIDITÀ TOTALE	5,82 (g/l)
	SO2 LIBERA	11 (mg/l)		
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 26 agosto 2015 abbiamo imbottigliato 1678 bottiglie da 750mL.			
DISPONIBILITÀ	Novembre 2015			