



VENDEMMIA	01-04 ottobre 2014; resa di 38,7 q.li/ha (27,1 hl/ha).			
VITIGNI	Sangiovese, allevato sul cordone speronato e con metodo Guyot.			
CLIMA	<p>Il microclima è quasi sempre mite con un buon accumulo termico, spesso i filari sono ventilati dai venti da sud-ovest e da nord. Dopo l'impegnativa annata 2013, l'andamento climatico anomalo del 2014 ha nuovamente richiesto la nostra totale attenzione in vigna. Un'altra primavera piovosa ha da un lato nuovamente assicurato l'approvvigionamento idrico ma dal altro ha aumentato il rischio di varie malattie. Contrastare questo rischio perlopiù con il lavoro manuale in vigna rappresentava l'effettiva sfida in questa annata. Sicuramente la memoria ancora fresca del 2013 ci è stata di grande aiuto. Soltanto all'inizio di luglio si è poi instaurato un clima estivo più stabile con diverse ore di irraggiamento solare. A settembre ha ricominciato spesso a piovere. L'umidità persistente e le temperature piuttosto fresche hanno rallentato la maturazione dei grappoli. Soltanto grazie all'incessante sforzo dei nostri collaboratori abbiamo potuto raccogliere grappoli sani nonostante le condizioni climatiche avverse. Da metà luglio fino ad un giorno prima della vendemmia i vigneti sono stati controllati in continuazione per liberare i grappoli dai chicchi malati. La vendemmia è cominciata soltanto all'inizio di ottobre e si è protratta fino a metà mese a causa di una severissima selezione già durante la raccolta.</p>			
TERRENO	<p>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, alberese 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.</p>			
VIGNETI	Le uve provengono dai vigneti Canello Rosso, Pian dell'Orino e Pian Bassolino che si trovano ad un'altitudine fra 320m e 500m. L'età delle viti è tra 10 e 16 anni.			
VINIFICAZIONE	<p>Dopo la raccolta le uve del Piandorino Igt vengono selezionate a mano sul tavolo di selezione, come succede anche per il Rosso ed il Brunello. Solo gli acini sani e maturi vengono vinificati. Una volta nel tino, la fermentazione spontanea è iniziata subito e non ha mai superato la temperatura massima di 27°C. Quest'anno la fermentazione è durata solo 7 giorni. In seguito il vino giovane è stato affinato in una nuova botte di rovere di 15hl per 12 mesi. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo quella alcolica. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici.</p>			
DATI ANALITICI	GRADO ALCOLICO	11,98 (vol.%)	ACIDITÀ VOLATILE	0,34 (mg/l)
	ZUCCHERI RESIDUI	<1,0 (g/l)	pH	3,66
	SO ² TOTALE	37 (mg/l)	ACIDITÀ TOTALE	5,28 (g/l)
	SO ² LIBERA	19 (mg/l)		
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 4 agosto 2016 abbiamo imbottigliato 4450 bottiglie da 750mL.			
DISPONIBILITÀ	Ottobre 2016			