



VENDEMMIA	01-04 ottobre 2015; 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.</p> <p>Le abbondanti piogge del 2014 hanno portato ad una notevole riserva di acqua nel terreno, un grande vantaggio per l'annata 2015. Inoltre nei primi mesi dell'anno fino alla fioritura delle viti a fine maggio abbiamo avuto precipitazioni di circa 450 mm che hanno ulteriormente arricchito l'approvvigionamento di acqua. Le temperature si sono mantenute moderate e in linea con le stagioni e non abbiamo avuto temperature estreme nel 2015. A giugno abbiamo registrato temperature massime di 31°C, a luglio il termometro è arrivato a massimo 35°C e il 7 agosto ha raggiunto con 36,8°C il picco più alto della stagione. I venti dai quadranti sud-est e sud-ovest come il libeccio e lo scirocco si sono fatti sentire raramente e solo moderatamente e non hanno provocato nessun disseccamento degli acini. Raramente abbiamo avuto una stagione così agevole e senza pericoli di malattie per le viti. Già le ciliegie e poi le albicocche erano molto sane, mature e inusualmente saporite nel 2015. Questo ci ha fatto ben sperare anche per l'uva. L'arrivo di settembre non ha frenato il rapido sviluppo dell'uva.</p> <p>Il clima ha continuato a essere favorevole con temperature notturne di 11°C e massime diurne di 27°C, e la finestra temporale per la vendemmia ottimale si è ristretta su poche giornate. La raccolta è cominciata all'inizio di ottobre e in una sola settimana abbiamo vendemmiato l'uva per tutte le qualità di vino.</p>			
TERRENO	<p>Il Piandorino Igt è 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 Cancelli Rosso, Pian dell'Orino e Pian Bassolino che si trovano a un'altitudine fra 320 m e 500 m. L'età delle viti è tra 8 e 17 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 arrivano alla vinificazione. Una volta nel tino, l'uva diraspata ha cominciato a fermentare spontaneamente nel giro di un giorno. La fermentazione ha raggiunto una temperatura massima di 29°C ed è durata in tutto 9 giorni. In seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere di 12,5 hl per 18 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	13,16 (vol.%)	ACIDITÀ VOLATILE	0,81 (mg/l)
	ZUCCHERI RESIDUI	< 1,0 (g/l)	PH	3,67
	SO ² TOTALE	32 (mg/l)	ACIDITÀ TOTALE	5,27 (g/l)
	SO ² LIBERA	13 (mg/l)	ESTRATTO SECCO	25,9 (g/l)
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 15 maggio 2017 abbiamo imbottigliato 1557 bottiglie da 750mL.			
DISPONIBILITÀ	Ottobre 2017			