



| | | | | |
|-------------------------|---|---------------|------------------|-------------|
| VENDEMMIA | 19 Settembre 2016; resa di 41,8 q.li/ha (32,2 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. Alla stagione 2015 con precipitazioni di 600 ml/m², un valore piuttosto medio, è seguito un inverno abbastanza mite con temperature minime di soli -3 gradi. A gennaio le precipitazioni sono aumentate a circa 150 ml/m² al mese. Durante la primavera e fino a estate inoltrata siamo stati colpiti dal passaggio di molte perturbazioni, decisamente più del solito, che hanno portato masse di pioggia da sud-ovest. Nel 2016 sono cadute più di 1080 ml/m² di pioggia e fino alla fine di agosto erano già quasi 700 ml/m², più di quello che normalmente cade in un anno intero. Queste non erano quindi condizioni esattamente promettenti per l'annata 2016. In effetti, abbiamo dovuto superare momenti difficili e sfide in vigna. Durante il periodo di fioritura abbiamo cercato di contrastare i danni della pioggia con i preparati di silicato e achillea. Abbiamo prestato particolare attenzione alla ventilazione della zona dell'uva lavorando con cura la superficie fogliare. Soltanto con molta fatica siamo riusciti ad arginare l'enorme pericolo di attacco da agenti fungini nella zona dei grappoli. Anche nei primi giorni di agosto il vento Libeccio, che continuava a soffiare costantemente da sud-ovest, non prometteva nessun sollievo. È cominciato poi l'invaiaura e i primi acini hanno visibilmente depositato antociani e altri fenoli nella loro buccia per proteggersi dalla forte radiazione UV del sole estivo. Intorno al 12 agosto il tempo è cambiato da un giorno all'altro. È arrivata l'aria continentale, trasportata dalla Tramontana da nord-est nei nostri vigneti, e la cappa di umidità e foschia che incombeva finora sulla Toscana è sparita in un momento. Anche le temperature massime non andavano più oltre i 30°C e di notte scendevano fino a 16. L'aria era finalmente asciutta e l'orizzonte chiaro e nitido. Anche la luce era cambiata e l'intensità dell'irradiazione UV sulla vite e sull'uva aumentò di colpo. Ciò provocò l'aumento della produzione e dell'accumulo di antociani e flavonoli nella buccia degli acini. Questa fase è durata più di due settimane e ha cambiato in modo inaudito la qualità dell'uva e i tempi per un'ottimale raccolta di quest'annata. Il 19 settembre è cominciata la raccolta di uve inaspettatamente sane e perfettamente</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 Cancellorosso, Pian dell'Orino e Pian Bassolino che si trovano a un'altitudine fra 320 m e 500 m. L'età delle viti è tra 9 e 18 anni. | | | |
| VINIFICAZIONE | <p>Dopo la raccolta, le uve del Piandorino Igt sono selezionate a mano sul tavolo di selezione, come succede anche per il Rosso e 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 27°C. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto sedici giorni. In seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere di 31 hl per diciotto mesi. La fermentazione malolattica si è svolta ancora nel tino 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 ALCOOLICO | 13,89 (vol.%) | ACIDITÀ VOLATILE | 0,52 (mg/l) |
| | ZUCCHERI RESIDUI | <1,0 (g/l) | PH | 3,55 |
| | SO ² TOTALE | 27 (mg/l) | ACIDITÀ TOTALE | 5,31 (g/l) |
| | SO ² LIBERA | 11 (mg/l) | ESTRATTO SECCO | 25,9 (g/l) |
| IMBOTTIGLIAMENTO | Il 17 aprile 2018 abbiamo imbottigliato 4040 bottiglie da 750mL. | | | |
| DISPONIBILITÀ | Ottobre 2018 | | | |