



VENDEMMIA

4 Ottobre 2019; resa di 36,5 q.li/ha (26 hl/ha).

VITIGNI

Sangiovese, secondo il tipo di terreno allevato sul cordone speronato o con metodo Guyot.

CLIMA

Anche i nostri vigneti subiscono gli effetti del cambiamento climatico, e la sequenza di eventi meteorologici sempre più estremi influenza persino il microclima intorno ai grappoli. Nel 2019 la primavera era caratterizzata da periodi troppo miti alternati a ricorrenti fronti freddi. Questo ha causato un germogliamento precoce della vite seguito da bruschi rallentamenti. Ciò ha avuto conseguenze sulla regolazione ormonale della crescita e quindi sullo sviluppo della vite e dei suoi frutti.

Le forti precipitazioni in aprile (95ml) e maggio (156ml) hanno favorito il germogliamento ma anche il pericolo di attacchi fungini. Perciò abbiamo deciso di intervenire precocemente sulla parete fogliare per favorire l'aerazione della zona dei grappoli, levando prima della fioritura le due foglie sotto il futuro frutto. Dopo la fioritura le viti si sono sviluppate ottimamente grazie ad un giugno asciutto e soleggiato dall'inizio alla fine. I grappoli e gli acini erano quindi maggiormente esposti ad una intensa irradiazione solare e di conseguenza hanno sviluppato uno strato pruinoso più spesso e un maggiore contenuto di fenoli nelle bucce per proteggersi meglio dai raggi UV. Le alte temperature a giugno e luglio hanno provocato i primi segni di stress idrico in alcune viti. Ma alla fine di luglio un episodio di abbondante e forte pioggia ha assicurato l'approvvigionamento idrico fino alla vendemmia. I grappoli hanno quindi affrontato il periodo di invaiatura e maturazione con acqua a sufficienza.

La manutenzione della parete fogliare si è dimostrata impegnativa in queste condizioni di buona crescita della pianta. I traci, che quest'anno hanno continuato a crescere fino ad agosto inoltrato, non vengono cimati nelle nostre vigne, ma vengono avvolti intorno ai fili più alti. Una buona irradiazione solare come anche un buon approvvigionamento idrico erano ottime condizioni per l'invaiatura ad agosto.

All'inizio di settembre invece piove regolarmente, così anche nel 2019. Precipitazioni di 40ml/m2 hanno aumentato l'umidità nelle vigne e hanno nuovamente incrementato il rischio di attacchi fungini. Pertanto abbiamo più volte rimosse soprattutto le femminelle per areare meglio la zona grappoli. Il tempo bello e stabile della seconda metà di settembre ha poi favorito una sana e fine maturazione dell'uva. Quest'anno la buccia degli acini era molto spessa a causa delle condizioni estreme, un ottimo requisito per una lunga maturazione.

Il 4 ottobre 2019 abbiamo poi raccolto l'uva per il Piandorino IGT nel nostro vigneto sperimentale Moro, una piccola parte nella vigna Cancelli Rosso e la maggior parte nella vigna Pian Bassolino.

TERRENO

Il Piandorino 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.

VIGNETI

Le uve provengono dai vigneti Moro, Cancelli Rosso e Pian Bassolino che si trovano a un'altitudine fra 320 m e 480 m. L'età delle viti era tra 7 e 13 anni al momento della vendemmia.

AZ. AGR. PIAN DELL'ORINO · DI CAROLINE POBITZER

LOC. PIANDELLORINO, 189 · 53024 MONTALCINO (SI) · ITALIA TEL/FAX +39 0577 849301 · www.piandellorino.it · e-mail: info@piandellorino.it

VINIFICAZIONE

Tutti i grappoli vengono controllati in vigna prima della vendemmia e nel dubbio eliminati. Dopo la raccolta, le uve destinate al Piandorino Igt vengono selezionate acino per acino, come succede anche per il Rosso e il Brunello. La nostra diraspatrice fa già una prima selezione, eliminando insetti e chicchi secchi. Un secondo controllo viene effettuato al tavolo di selezione, prima che tutti gli acini passano attraverso un selettore ottico per la selezione finale. Grazie a ciò solo acini sani e maturi arrivano nel tino per la vinificazione. La fermentazione spontanea ha iniziata nel giro di un giorno e ha raggiunto una temperatura massima di 28°C dopo 8 giorni. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto 18 giorni. In seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere di 15 hl per 17 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.

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO	14,06 (vol.%)	ACIDITÀ VOLATILE	0,61 (mg/l)
ZUCCHERI RESIDUI	<1,0 (g/l)	PH	3,72
SO ² TOTALE	33 (mg/l)	ACIDITÀ TOTALE	4,9 (g/l)
SO ² LIBERA	13 (mg/l)	POLIFENOLI TOTALE	1968 (g/l)

IMBOTTIGLIAMENTO

Il 22 aprile 2021 abbiamo imbottigliato 1970 bottiglie da 750mL.

DISPONIBILITÀ

Novembre 2021