



VENDEMMIA	12 e 20 Settembre 2020; resa media di 31,5 q.li/ha [22 hl/ha].
VITIGNO	Sangiovese, secondo il tipo di terreno allevato sul cordone speronato o con metodo Guyot.
CLIMA	<p>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. L'inverno 2019/2020 è stato decisamente troppo siccitoso. Nei primi due mesi del 2020 sono caduti complessivamente solo 25 L di pioggia per mq. Per tutta la primavera si sono alternati periodi fin troppo miti a ricorrenti fronti freddi. A metà marzo sono state misurate temperature di 18°C, pochi giorni dopo sono scese fino a -4°C e il 26 marzo ci hanno portato addirittura la neve. Questi cambiamenti inducono dapprima un germogliamento precoce, per poi di nuovo rallentarlo bruscamente. Ciò ha avuto conseguenze sulla regolazione ormonale della crescita e quindi sullo sviluppo della vite e dei suoi frutti.</p> <p>Poi la pioggia è arrivata e anche in elevate quantità, in aprile (95 ml) e maggio (156 ml), stimolando il germogliamento e aumentando anche il rischio di infestazioni fungine. Abbiamo quindi deciso di favorire precocemente l'areazione della zona grappolo eliminando le due foglie sotto il futuro frutto prima della fioritura. Il mese di giugno è stato prevalentemente soleggiato e caldo, con qualche pioggia abbondante che ha garantito un costante approvvigionamento idrico, tanto che le viti si sono sviluppate splendidamente dopo la fioritura. Nei mesi caldi e secchi di luglio e agosto, i grappoli e gli acini erano maggiormente esposti ad una intensa irradiazione solare, anche a causa delle foglie mancanti, e di conseguenza hanno sviluppato uno strato pruinoso più spesso e un maggiore contenuto di fenoli nelle bucce per proteggersi meglio dai raggi UV. In questi mesi il termometro è salito fino a 37°C, ma l'approvvigionamento idrico era garantito grazie alle piogge di giugno e di fine luglio. I grappoli hanno quindi affrontato il periodo di invaiatura e maturazione con acqua a sufficienza.</p> <p>La manutenzione della parete fogliare si è dimostrata impegnativa in queste condizioni di buona crescita della pianta. I tralci, 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.</p> <p>A fine agosto/inizio di settembre invece piove regolarmente. Precipitazioni di 70 ml/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 settimana di settembre ha poi favorito una sana e fine maturazione dell'uva. Quest'anno la buccia degli acini era abbastanza spessa a causa delle condizioni estreme, un ottimo requisito per una lunga maturazione.</p> <p>Il 12 e il 20 settembre 2020 abbiamo poi raccolto l'uva per il Piandorino IGT nel nostro vigneto sperimentale Moro, una piccola parte nella vigna Cancellino Rosso e la maggior parte nella vigna Pian dell'Orino intorno a casa.</p>

TERRENO	<p>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 occasionalmente 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	<p>Le uve provengono dai vigneti Moro, Canello Rosso e Pian dell'Orino che si trovano a un'altitudine fra 320 m e 500 m. L'età delle viti era tra 8 e 22 anni al momento della vendemmia.</p>	
VINIFICAZIONE	<p>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.</p> <p>La nostra diraspatrice fa già una prima selezione, eliminando insetti e chicchi secchi. Un secondo controllo manuale 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 30°C dopo 10 giorni. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto 18 giorni.</p> <p>In seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere di 12,5 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.</p>	
DATI ANALITICI	<p>ALCOOL: 13,66 (vol.%) ZUCCHERI RESIDUI: <1,0 (g/l) SO₂ TOTALE: 33 (mg/l) SO₂ LIBERA: 13 (mg/l)</p>	<p>ACIDITÀ VOLATILE: 0,62 (mg/l) PH: 3,63 ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5,66 (g/l)</p>
IMBOTTIGLIAMENTO	<p>L'8 luglio 2022 abbiamo imbottigliato 1642 bottiglie da 750mL.</p>	
DISPONIBILITÀ	<p>da Marzo 2023</p>	
CERTIFICAZIONE	<p>Biologico, certificato da ICEA - Cert. n° IT-BIO-006.380-0065378.2024.001 del 22/02/2024 Biodinamico, certificato da AGRIBIO</p>	