



Piandorino

2021

VENDEMMIA	12 Settembre 2021; resa media di 35 q.li/ha (24 hl/ha).
VITIGNO	Sangiovese, secondo il tipo di terreno allevato sul cordone speronato o con metodo Guyot nelle vigne più vigorose.
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.</p> <p>Anche nel 2021 come nell'annata precedente, per tutta la primavera si sono alternati periodi fin troppo miti a ricorrenti fronti freddi. 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. Nella notte dal 7 all'8 aprile, la tramontana ha causato un brusco calo della temperatura che è arrivata fino a -4 gradi, causando in certe esposizioni la morte di molti giovani germogli. La gelata da un lato ha frenato lo sviluppo della vite, dall'altro ha favorito il germogliamento di nuovi tralci meno fertili che già dall'inizio erano indietro nel loro sviluppo.</p> <p>Le precipitazioni invernali relativamente elevate (20/12-21/02: 370 l/m<sup>2</sup>) e le piogge regolari fino a giugno ci hanno dato l'illusione di un adeguato approvvigionamento idrico. Le temperature relativamente elevate fino a 34°C nel mese di giugno e il vento da nord di Tramontana hanno però asciugato il terreno in brevissimo tempo. A luglio le piante hanno già cominciato a soffrire a causa della siccità e abbiamo dovuto irrigare i nuovi impianti a Pian dell'Oro e a Olivetello. Nei mesi di luglio e agosto due temporali con grandinate hanno causato lievi danni al Pian Bassolino e al Pian dell'Orino. Nel complesso l'invasatura è avvenuta in condizioni pressoché ottimali. A settembre l'agognata tramontana ha soffiato nuovamente tra le vigne e, grazie alla sua aria secca, ha creato le condizioni ottimali per la maturazione.</p> <p>Il 12 settembre 2021 abbiamo poi raccolto l'uva per il Piandorino IGT.</p>
TERRENO	Il Piandorino viene vinificato con uve provenienti da tutti i nostri vigneti e quindi rispecchia le caratteristiche di diversi 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. Le porzioni di vigna scelte per il Piandorino sono caratterizzate da una ben presente frazione argillosa e gli acini sviluppano quindi maggiormente aromi fruttati e freschi.
VIGNETI	Le uve provengono dai vigneti Moro, Cannello Rosso, Pian dell'Orino e Pian Bassolino che si trovano a un'altitudine fra 320 m e 500 m. L'età delle viti era tra 9 e 23 anni al momento della vendemmia.

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 28°C dopo 9 giorni. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto 20 giorni e abbiamo svinato dopo 4 settimane dall'arrivo dell'uva in cantina.</p> <p>In seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere di 25 hl per 23 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: 13,75 (vol.%)  ZUCCHERI RESIDUI: &lt;1,0 (g/l)  SO<sub>2</sub> TOTALE: 16 (mg/l)  SO<sub>2</sub> LIBERA: 3 (mg/l)</p>	<p>ACIDITÀ VOLATILE: 0,67 (mg/l)  PH: 3,54  ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5,73 (g/l)</p>
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 5 settembre 2023 abbiamo imbottigliato 3332 bottiglie da 750mL.	
DISPONIBILITÀ	da Marzo 2024	
CERTIFICAZIONE	Biologico, certificato da ICEA - Cert. n° IT-BIO-006.380-0065378.2024.001 del 22/02/2024 Biodinamico, certificato da AGRIBIO	