



In Breve

Le condizioni meteo variabili in primavera hanno provocato un germogliamento precoce e richiesto molto lavoro manuale prima della fioritura di maggio, per mantenere sana la parete fogliare e i fiori. Le condizioni ideali di giugno e luglio hanno favorito lo sviluppo di una buccia più spessa, e una pioggia importante alla fine di luglio ha garantito alla vite un'adeguata riserva idrica fino alla maturazione. Il tempo di settembre è stato perfetto per una vendemmia tardiva nella seconda metà del mese. Un'annata straordinaria!

VENDEMMIA

17 settembre 2019; resa media di 30 q.li/ha (22,8 hl/ha).

VITIGNO

Sangiovese, la forma di allevamento è cordone speronato.

CLIMA

Anche i nostri vigneti subiscono gli effetti del cambiamento climatico. Di anno in anno la temperatura media aumenta leggermente e questo porta tendenzialmente ad un accorciamento del periodo vegetativo della vite. In particolare, la sequenza di eventi meteorologici più estremi o di maggiore durata incide sul microclima attorno ai grappoli d'uva e quindi anche sul processo di maturazione. Nel 2019 la primavera era caratterizzata da periodi troppo miti alternati a ricorrenti fronti freddi, che hanno 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 gli attacchi fungini. Perciò abbiamo deciso di intervenire precocemente sulla parete fogliare per favorire l'aerazione della zona dei grappoli, levando già 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 una cuticola più spessa e un maggiore contenuto di fenoli nelle bucce per

proteggersi meglio dai raggi UV. Le alte temperature a giugno e luglio che sono salite fino a 37°C, hanno provocato i primi segni di stress idrico in alcune viti. Ma per fortuna alla fine di luglio un episodio di abbondante pioggia (75ml) 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. 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. All'inizio di settembre invece le prime piogge hanno inaugurato la stagione autunnale. Precipitazioni di 40ml/m² hanno aumentato l'umidità nella parete fogliare 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 completa maturazione dell'uva. Quest'anno la buccia degli acini era molto spessa a causa delle condizioni estreme verificatesi ad inizio stagione, un ottimo requisito per una lunga macerazione. L'uva per il Brunello di Montalcino DOCG Bassolino di Sopra è stata poi raccolta il 17 settembre 2019 nella parte superiore di Pian Bassolino.

TERRENO

Il Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra è stato vinificato come sempre con uve provenienti dalla parte superiore della vigna Pian Bassolino e rispecchia quindi nella sua carica aromatica il carattere della formazione geologica "Santa Fiora", formatasi nel Miocene da specifici sedimenti, che prevale omogeneamente in questa zona (maggiori dettagli si possono trovare al seguente link: <https://www.piandellorino.com/in-profondita/le-vigne.html>). Argille fortemente calcaree, pietra calcarea e Marne sono i terreni sedimentari più presenti in questo vigneto.

VIGNETI

Le uve provengono dal vigneto Pian Bassolino tra 370 m e 390 m, al momento della vendemmia, l'età media delle viti era 22 anni.

VINIFICAZIONE

Tutti i grappoli vengono accuratamente controllati e selezionati in vigna nei giorni precedenti la raccolta e nel dubbio eliminati. Durante la vendemmia, i grappoli vengono raccolti in cassette da 15 kg e trasportate immediatamente in cantina. Vogliamo produrre i nostri vini solo con acini totalmente integri e maturi, e perciò abbiamo investito molto nell'accettazione dell'uva. La nostra diraspatrice fa una prima selezione meccanica in base alla dimensione degli acini. Separa gli acini dai raspi e, in una seconda fase, elimina gli insetti, i chicchi secchi e i chicchi troppo piccoli e verdi. Per un secondo controllo tutti gli acini preselezionati cadono su un tavolo di selezione e vengono controllati manualmente da quattro persone. Successivamente, gli acini rimanenti passano attraverso la selezionatrice ottica dove vengono selezionati in base all'intensità del colore e al grado di maturità. Grazie a ciò solo acini sani, integri e maturi arrivano nel tino di rovere per la vinificazione. Prima dell'inizio effettivo della fermentazione, teniamo le uve nel tino coperte con CO₂.

La fermentazione spontanea è iniziata dopo più di 2 giorni e ha raggiunto una temperatura massima di circa 30°C dopo 16 giorni. La fermentazione alcolica è durata in tutto 26 giorni e dopo il vino giovane è rimasto per altri 20 giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica è cominciata subito in seguito alla fermentazione alcolica. Dopo poco più di 6 settimana abbiamo svinato e il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere da 20 hl per 46 mesi. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o altri additivi tecnologici

ANALISI
CAMERA DI
COMMERCIO

Alcool	14,64 (vol.%)
Zuccheri residui	<0,5 (g/l)
SO2 totale	23 (mg/l)
SO2 libera	10 (mg/l)
Flüchtige Säure	0,92 (mg/l)
Acidità Totale	5,65
Estratto secco	26,1 (g/l)

IMBOTTIGLIAMENTO

L'11 ottobre 2023 abbiamo imbottigliato 1930 bottiglie da 750mL, 360 magnum da 1,5L e 4 doppie magnum da 3L

DISPONIBILITÀ

Da Marzo 2026

CERTIFICAZIONE

Biologico, certificato da ICEA - Cert. n° IT-BIO- 006.380-0065378.2025.002 del 28/07/2025
Biodinamico, certificato da AGRIBIO

DATI ANALITICI
(ISVEA)

Titolo alcolometrico volumico	14,59 (vol.%)
Acidità totale	5,45 (g/l)
Zuccheri residui	<1,0 g/L
pH	3,77
SO2 libera	16 (mg/l)
SO2 totale	37 mg/L
Acidità volatile	0,78 g/L
Acido malico	<0,1 g/L

Profilo Flavonoli:

Kaempferolo	<1 mg/L
Myricetina	2 mg/L
Quercetina	13 mg/L
Quercetina glucoside	4 mg/L
Isoramnetina	<1mg/L

Caratteristiche del colore:

Assorbanza a 420 nm	2,45
Assorbanza a 520 nm	2,35
Assorbanza a 620 nm	0,53
Intesità del Colore	5,3
Tonalità del colore	1,05
Polifenoli Totale	1975 mg/L
Antociani	108 mg/L
Indice di Catechine	362,7 mg/L

Profilo Antocianico (composizione espressa in % relativa)

Cianidolo-3-glucoside	14,6
Delfinidolo-3-glucoside	11,8
Malvidolo-3-acetilglucoside	<0,1
Malvidolo-3-cumarilglucoside	<0,1
Malvidolo-3-glucoside	45,1
Peonidolo-3-acetilglucoside	<0,1
Peonidolo-3-cumarilglucoside	<0,1
Peonidolo-3-glucoside	13,8
Petunidolo-3-glucoside	14,6