



In Breve

Ad un inverno siccitoso è seguita una fase di estremi in primavera, con temperature troppo miti e poi troppo rigide fino alle nevicate di fine marzo. Le piogge regolari hanno assicurato poi un adeguato approvvigionamento idrico fino alla vendemmia. Sole e calore in abbondanza a luglio e agosto sono stati determinanti per il buon sviluppo delle uve. È seguita una fase di maturazione ottimale a settembre con giornate calde e notti fresche. È stato l'anno terribile del Covid, difficile per molte persone. La natura, però, si è rigenerata e il vigneto ha sviluppato un ritmo tutto suo, più lento. Per noi è stato un anno ambivalente, ma comunque sicuramente un'annata speciale.

VENDEMMIA

12, 14 e 20 settembre 2020; resa media di 48 q.li/ha (36,5 hl/ha).

VITIGNO

Sangiovese, la forma di allevamento è cordone speronato e alberello (Gobelet).

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. 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. Il periodo fino alla fioritura alla fine di maggio è stato caratterizzato da alcune piogge sporadiche con quantità d'acqua nella media per questa stagione, ovvero 52ml/m² ad aprile e 56ml/m² a maggio. A causa del persistente rischio di infezioni secondarie da Peronospora, ma anche da Oidio, abbiamo deciso di favorire precocemente la ventilazione della zona dei grappoli rimuovendo le due foglie sotto il

futuro frutto prima della fioritura. In retrospettiva, è stata una buona decisione, poiché a giugno sono caduti ancora abbondanti 150 L/m² di pioggia. A luglio, mese caratterizzato da un accrescimento lento degli acini, le condizioni meteorologiche sono state stabilmente soleggiate e calde, ciò a consentito uno sviluppo regolare e ottimale delle uve in questa fase fenologica poco evidente ma di fondamentale importanza fisiologica. In condizioni climatiche invariabilmente calde e relativamente asciutte, siamo passati ad agosto, entrando nella fase di invaiatura e ammorbidimento degli acini. In queste settimane, a causa dell'assenza di foglie, le uve e gli acini sono stati esposti maggiormente a radiazioni solari intense, inducendo la formazione di uno strato ceroso più spesso e un maggiore accumulo di fenoli nella buccia degli acini, come meccanismo di difesa contro l'elevata esposizione ai raggi UV. Il termometro è salito in questi mesi fino a 37°C, ma grazie alle abbondanti precipitazioni di giugno, l'approvvigionamento idrico è stato garantito. In queste condizioni la cura della parete fogliare è rimasta impegnativa e laboriosa. I tralci laterali nella zona dei grappoli sono stati utili per proteggere le uve dal sole diretto di agosto, prevenendo le scottature. Abbiamo favorito la loro crescita in modo mirato non cimando i tralci principali, ma avvolgendoli leggermente intorno ai fili più alti. Una giusta quantità di luce e calore, insieme ad una buona disponibilità di acqua, hanno fornito le condizioni ideali per un'invaiatura senza stress a inizio agosto. A fine agosto e inizio settembre arrivano regolarmente le piogge e abbiamo avuto precipitazioni di 45 ml/m², proprio nel momento giusto per garantire l'approvvigionamento idrico necessario per la maturazione delle uve. La seconda settimana di settembre ci ha regalato una maturazione ottimale degli acini grazie al tempo davvero meraviglioso. L'uva per il Brunello Vigneti del Versante è poi stata raccolta il 12 settembre a Cannello Rosso, il 14 settembre a Pian Bassolino e il 20 settembre a Scopeta.

TERRENO

Nel 2020 il Brunello di Montalcino Vigneti del Versante è stato vinificato con uve provenienti dai vigneti Cannello Rosso, Scopeta e in parte da Pian Bassolino, e rispecchia quindi nella sua carica aromatica vari terreni. Argille fortemente calcaree e marne di facile disgregazione del Terziario, come anche ghiaie, alberese e flysch sono i terreni sedimentari più presenti. Ulteriori dettagli si possono trovare al seguente link: <https://www.piandellorino.com/in-profondita/le-vigne.html>. Le parti di vigneto selezionate per il Brunello presentano in generale percentuali più elevate di ghiaia e materiale scheletrico, nel complesso sono quindi più ricchi di scheletro. Ciò favorisce un buon e rapido riscaldamento del suolo, nonché una buona capacità di accumulo del calore.

VIGNETI

Le uve provengono dai vigneti Pian Bassolino, Scopeta e Cannello Rosso. Questi vigneti si trovano ad un'altitudine da 270 m a 370 m, al momento della vendemmia, l'età media delle viti era tra 22 anni e a Scopeta 15 anni.

VINIFICAZIONE

Tutti i grappoli vengono accuratamente controllati e selezionati in vigna nei giorni precedenti la raccolta e nel dubbio eliminati. Subito dopo la vendemmia, le uve vengono trasportate in cantina e diraspate dalla nostra diraspatrice. Questa macchina è progettata in modo da effettuare una

eccellente preselezione meccanica eliminando in particolare tutti gli insetti e gli acini appassiti. Successivamente tutti gli acini preselezionati cadono su un tavolo di selezione e vengono controllati manualmente. Dopo questo secondo controllo manuale, gli acini passano attraverso la selezionatrice ottica dove vengono selezionati tramite la tecnologia fotografica ad alta risoluzione. Grazie a ciò solo acini sani, integri e maturi arrivano nel tino per la fermentazione. Nel 2020 la fermentazione spontanea è iniziata dopo 3 giorni grazie ai lieviti indigeni. È partita molto velocemente, ma verso la fine si è notevolmente rallentata. Perciò la temperatura massima di circa 34° è stata raggiunta dopo soli 6 giorni. La fermentazione alcolica è durata in totale circa 30 giorni. Visto che la buccia degli acini nel 2020 era eccezionalmente spessa, abbiamo deciso di svinare dopo circa 8 settimane. La fermentazione malolattica è cominciata subito in seguito alla fermentazione alcolica trasformando l'acido malico in acido lattico. Il vino giovane è stato affinato in 2 botti di rovere da 50hl e 10hl per 45 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	14,06 (vol.%)
Zuccheri residui	<1,0 (g/l)
SO2 totale	23 (mg/l)
SO2 libera	7 (mg/l)
Acidità Volatile	0,89 (mg/l)
Ph	3,62
Acidità totale	6,11 (g/l)
Estratto secco	29,8 (g/l)

IMBOTTIGLIAMENTO

Il 12 agosto 2024 abbiamo imbottigliato 7372 bottiglie da 750mL e 297 magnum da 1,5L.

DISPONIBILITÀ

Da Marzo 2026

CERTIFICAZIONE

Biologico, certificato da ICEA – Cert. n. IT-BIO-006.380-006378.2025.002
del 28/07/2025
Biodinamico, certificato da AGRIBIO

**DATI ANALITICI
(ISVEA)**

Titolo alcolometrico volumico	14,27 (vol.%)
Acidità totale	6,08 (g/l)
Zuccheri residui	<1,0 g/L
pH	3,68
SO2 libera	15 (mg/l)
SO2 totale	38 mg/L
Acidità volatile	0,75 g/L

Profilo Flavonoli:

Kaempferolo	<1 mg/L
Myricetina	2 mg/L
Quercetina	14 mg/L
Quercetina glucoside	3 mg/L
Isoramnetina	<1mg/L

Caratteristiche del colore:

Assorbanza a 420 nm	2,47
Assorbanza a 520 nm	2,69
Assorbanza a 620 nm	0,62
Intesità del Colore	6,0
Tonalità del colore	1,02
Polifenoli Totale	1684 mg/L
Antociani	90 mg/L
Indice di Catechine	320,4 mg/L