



In Breve

Ad un inverno siccitoso sono seguiti alcuni periodi di pioggia fino a marzo, che hanno garantito un germogliamento regolare. È iniziata poi una lunga fase di siccità con i primi sintomi di stress idrico. Un agosto piovoso ha di colpo cambiato la situazione. Dalla fine di agosto fino alla fine di settembre abbiamo avuto condizioni ottimali per la maturazione, con giornate calde e notti fresche. Per noi complessivamente un'annata emozionante.

VENDEMMIA

6 Settembre 2022. Resa media 30 q.li/ha (21,3 hl/ha).

VITIGNO

Sangiovese; allevato con metodo cordone speronato in spalliera.

CLIMA

Anche i nostri vigneti subiscono gli effetti sempre più marcati del cambiamento climatico. La successione di eventi meteorologici estremi degli ultimi anni influisce periodicamente anche il microclima attorno ai grappoli. I mesi invernali di gennaio e febbraio sono stati soleggiati, freddi e asciutti, con temperature notturne attorno allo zero e massime diurne fra 10° e 13°. Solo a metà febbraio una pioggia più consistente, con circa 60 L/m², ha riempito le riserve idriche sotterranee. A fine marzo è caduta una ulteriore pioggia leggera di circa 30 L/m². Nei giorni successivi ha prevalso il vento settentrionale della Tramontana, determinando condizioni climatiche soleggiate e asciutte. Le notti fredde a cavallo tra marzo e aprile hanno ritardato leggermente il germogliamento, iniziato relativamente tardi, alla fine della prima settimana di aprile, nelle zone più calde di Castelnuovo dell'Abate. Poi il tempo è diventato più caldo e asciutto. Durante la fioritura, da fine maggio a giugno, si sono registrate condizioni climatiche ottimali e il profumo dei fiori della vite è stato più intenso che da molti anni. La siccità è però diventata un problema per le viti giovani, che hanno mostrato i primi segni di stress idrico; per questo abbiamo deciso di irrigarle. Questo lavoro, insieme alla legatura e alla cura della parete fogliare, ha dominato le nostre attività durante i mesi estivi. Le condizioni calde e secche alimentavano naturalmente la preoccupazione per eventuali grandinate. Questa situazione

di tensione si è risolta alla fine di luglio grazie a un buon acquazzone di 34 l/m² di pioggia. Sono seguite ulteriori forti piogge, purtroppo talvolta accompagnate da grandine, che hanno ribaltato l'andamento climatico fino ad allora così caldo e secco (circa 150 L/m² in agosto).

L'umidità afosa ha favorito la formazione di Botrytis e Aspergillus nei grappoli, ma ha anche fatto gonfiare nuovamente gli acini. Nell'ultima settimana di agosto la Tramontana ha soffiato per tre giorni, ristabilendo temporaneamente condizioni più sane. Abbiamo quindi deciso di vendemmiare le uve per il Rosso di Montalcino a Pian Bassolino prima del solito, precisamente il 6 settembre 2022.

TERRENO

Il Rosso di Montalcino viene vinificato tutti gli anni con uve provenienti dalla parte centrale e in parte dalla parte bassa del vigneto Pian Bassolino. Argille fortemente calcaree, marne di facile disgregazione, argille grigio-blu di origine pliocenica 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 in alcuni punti sono miste ad elementi di origine vulcanica dovute alle eruzioni del Monte Amiata. Grazie alla ben presente frazione argillosa a Pian Bassolino, gli acini sviluppano maggiormente aromi fruttati e freschi. Ulteriori informazioni si possono trovare al seguente link: <https://www.piandellorino.com/in-profondita/le-vigne.html>

VIGNETI

Vigneto Pian Bossolino. Questo vigneto è composto da tre parcelle. Per il Rosso di Montalcino raccogliamo le uve nella parcella centrale e in parte in quella inferiore, situate a un'altitudine fra 320 e 350 m. L'età delle viti alla vendemmia era di 24 anni.

VINIFICAZIONE

Tutti i grappoli vengono controllati accuratamente in vigna nei giorni precedenti la vendemmia, per eliminare parti o acerbe o ammuffite. Dopo questo lavoro preliminare, la classica raccolta manuale si svolge rapidamente e le uve raggiungono la cantina circa un'ora dopo essere state colte. Perché i nostri vini esprimano in modo chiaro e riconoscibile il carattere specifico dei nostri vigneti, vogliamo vinificare esclusivamente gli acini più integri e maturi. Ecco perché abbiamo investito molto nella linea di ricezione delle uve. La nostra diraspatrice fa una prima selezione meccanica in base alla dimensione degli acini. Separa gli acini dai raspi e in un secondo passaggio elimina insetti, acini secchi e quelli rimasti 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 in grado di distinguere l'intensità del colore e il grado di maturità per un'ultima selezione. Grazie a queste tecniche, solo acini sani, integri e perfettamente maturi vengono avviate alla fermentazione nei tini di fermentazione in rovere. Data la qualità della selezione, non aggiungiamo anidride solforosa al mosto prima della fermentazione, in modo che i lieviti presenti nel vigneto possano avviarla senza interferenze. La fermentazione è iniziata dopo due giorni e la temperatura ha raggiunto il picco di 31°C dopo sei giorni. Nel 2022 la fermentazione è durata complessivamente 11 giorni,

seguita da un ulteriore periodo di macerazione di 10 giorni. Il vino giovane ha poi maturato per 30 mesi in due botti di rovere da 25 hl e 10 hl. La fermentazione malolattica è iniziata subito dopo quella alcolica. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici.

IMBOTTIGLIAMENTO Il 13 giugno 2025 abbiamo imbottigliato 5332 bottiglie (75 cl).

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

ANALISI

Alcol	13,31
Zuccheri residui	<1,0
Zuccheri residui	<1.0 g/L
SO2 totale	25
SO2 libera	8
Acidità volatile	0,78
pH	3,63
Acidità totale	6,96

Profilo Flavonoli:

Kaempferolo	<1 mg/L
Myricetina	3 mg/L
Quercetina	10 mg/L
Quercetina glucoside	<1 mg/L
Isoramnetina	<1mg/L

Caratteristiche del colore:

Assorbanza a 420 nm	2,28
Assorbanza a 520 nm	2,13
Assorbanza a 620 nm	0,51
Intensità del Colore	4,9
Tonalità del colore	1,07
Polifenoli Totale	1613 mg/L
Antociani	89 mg/L
Indice di Catechine	303 mg/L