



Piandorino

2022

IN BREVE

Al regolare germogliamento è seguita una lunga fase di siccità con i primi sintomi da stress idrico. Un agosto piovoso ha capovolto improvvisamente la situazione. Dalla fine di agosto alla fine di settembre le condizioni erano ottimali per una perfetta maturazione con giornate calde e notti fresche. Nel complesso, un'annata emozionante per noi.

VENDEMMIA

28 Agosto e 2 Settembre 2022; resa media di 28 q.li/ha (21 hl/ha).

VITIGNO

Sangiovese, secondo il tipo di terreno allevato sul cordone speronato o con metodo guyot.

CLIMA

Anche i nostri vigneti subiscono gli effetti del cambiamento climatico, e la sequenza di eventi meteorologici sempre più estremi degli ultimi anni influenza e cambia periodicamente persino il microclima intorno ai grappoli.

I mesi invernali di gennaio e febbraio sono stati soleggiati e freddi, con temperature che si aggiravano intorno allo zero di notte e salivano fino a 10°-13° in condizioni asciutte durante il giorno. Solo a metà febbraio forti piogge, fino a 60 l/m², hanno riempito le falde acquifere. Alla fine di marzo è caduta un'altra pioggia fine di circa 30 l/m². Nei giorni successivi è arrivata la tramontana, un vento che soffia da nord e che ha assicurato condizioni soleggiate e asciutte. Le notti fredde a cavallo tra marzo e aprile hanno ritardato un po' il germogliamento, iniziato relativamente tardi alla fine della prima settimana di aprile nelle zone più calde di Castelnuovo dell'Abate.

Poi le temperature si sono alzate e il clima è rimasto asciutto. Durante la fioritura delle viti, dalla fine di maggio fino a giugno, le condizioni climatiche sono state bellissime e il profumo dei fiori delle viti è stato più presente di quanto non fosse da molto tempo.

La siccità però è diventata sempre più un problema per le viti giovani, che hanno cominciato a mostrare i primi segni di stress idrico e per questo abbiamo deciso di irrigarle. Oltre alla gestione dei tralci e alla cura della parete fogliare, questo lavoro ha dominato le nostre attività durante i mesi estivi.

Le condizioni calde e secche hanno naturalmente alimentato le preoccupazioni per le grandinate. Questa situazione di tensione si è risolta alla fine di luglio grazie ad una bella pioggia che ha portato 34 l/m² di acqua.

In seguito sono cadute altre forti piogge, in parte purtroppo anche con grandine, che hanno capovolto le condizioni climatiche precedentemente secche e calde (Agosto ca. 150 l/m² di precipitazioni).

Le condizioni ora umide e calde hanno favorito la formazione di Botrytis e Aspergillus ma hanno anche portato all'ingrossamento degli acini.

Nell'ultima settimana di agosto la tramontana ha soffiato per tre giorni, ripristinando solo per breve tempo condizioni relativamente sane per l'uva

Abbiamo deciso quindi di raccogliere l'uva per il Piandorino nei vigneti più esposti alla malattia prima del solito, e cioè il 28 agosto e il 2 settembre 2022.

TERRENO

Il Piandorino IGT viene vinificato con uve provenienti da tutti i nostri vigneti. Argille fortemente calcaree, marne di facile disgregazione, argille grigio-blu di origine pliocenica, alberese e flysch sono i terreni più presenti. Più informazioni sulla geologia dei nostri vigneti si possono trovare al seguente link: <https://www.piandellorino.com/in-profondita/le-vigne.html>.

Le porzioni di vigna scelte per il Piandorino sono caratterizzate generalmente da una ben presente frazione argillosa e gli acini sviluppano quindi maggiormente aromi fruttati e freschi.

VIGNETI	Le uve provengono dai vigneti Moro, Canello 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 11 e 25 anni al momento della vendemmia.	
VINIFICAZIONE	<p>Tutti i grappoli vengono controllati e selezionati in vigna nei giorni antecedenti la 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. La preselezione manuale ha lo scopo di eliminare i grappoli non maturi o colpiti da muffa.</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 una selezionatrice ottica per la selezione finale. Grazie a ciò solo acini sani, integri e maturi arrivano nel tino per la vinificazione.</p> <p>La fermentazione spontanea ha iniziata nel giro di 2 giorni e ha raggiunto una temperatura massima di 27°C dopo 7 giorni. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto 22 giorni e abbiamo svinato dopo 3 settimane dall'arrivo dell'uva in cantina. In seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere di 12,5 hl per 22 mesi. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo quella alcolica.</p> <p>Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici.</p>	
DATI ANALITICI	ALCOOL: 13,48 (vol.%) ZUCCHERI RESIDUI: <1,0 (g/l) SO ₂ TOTALE: 26 (mg/l) SO ₂ LIBERA: 10 (mg/l)	ACIDITÀ VOLATILE: 0,84 (mg/l) PH: 3,70 ACIDITÀ TOTALE (g/l): 6,48 (g/l)
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 22 giugno 2024 abbiamo imbottigliato 1579 bottiglie da 750mL.	
DISPONIBILITÀ	da Marzo 2025	
CERTIFICAZIONE	Biologico, certificato da ICEA - Cert. n° IT-BIO-006.380-0065378.2024.001 del 22/02/2024 Biodinamico, certificato da AGRIBIO	