



VENDEMMIA	17 e 27 settembre 2019; resa media di 31,72 q.li/ha (21,5 hl/ha).
VITIGNO	Sangiovese, la forma di allevamento è cordone speronato o alberello (Gobelet).
CLIMA	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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, un ottimo requisito per una lunga macerazione.</p> <p>L'uva per il Brunello di Montalcino DOP è stata poi raccolta il 17 settembre 2019 a Pian dell'Orino e il 27 settembre 2019 a Pian Bassolino.</p>
TERRENO	<p>Nel 2019 il Brunello di Montalcino Vigneti del Versante è stato vinificato con uve provenienti dai vigneti Canello Rosso, Scopeta e Pian Bassolino, e rispecchia quindi nella sua carica aromatica vari terreni. Argille fortemente calcaree e flysch sono i terreni sedimentari più presenti. L'origine dei sedimenti 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 o le arenarie sono a volte miste ad elementi di origine vulcanica dovute alle eruzioni del Monte Amiata. Ulteriori dettagli si possono trovare al seguente link:</p> <p>https://www.piardellorino.com/in-profondita/le-vigne.html.</p>

VIGNETI	Le uve provengono dai vigneti Pian Bassolino, Scopeta e Canello Rosso. Questi vigneti si trovano ad un'altitudine da 320m a 390 m, al momento della vendemmia, l'età media delle viti era tra 17 e 22 anni.	
VINIFICAZIONE	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>La fermentazione spontanea è iniziata nel giro di un giorno e ha raggiunto una temperatura massima di circa 33°C dopo 12 giorni. La fermentazione alcolica è durata circa 22 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 2 botti di rovere da 30hl e 25hl per 46 mesi. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti né batteri, né enzimi o altri additivi tecnologici.</p>	
ANALISI	Alcool	14,69 (vol.%)
	Zuccheri residui	<1 (g/l)
	SO ₂ totale	28 (mg/l)
	SO ₂ libera	16 (mg/l)
	Flüchtige Säure	0,89 (mg/l)
	pH	3,80
	Acidità totale	5,76 (g/l)
	Polifenoli totale	2173 (mg/l)
	Estratto secco	29,6 (g/l)
IMBOTTIGLIAMENTO	L'11 ottobre 2023 abbiamo imbottigliato 6285 bottiglie da 750mL e 401 magnum da 1,5L.	
DISPONIBILITÀ	da marzo 2025	
CERTIFICAZIONE	Biologico, certificato da ICEA - Cert. n°n° IT-BIO-006.380-0065378.2024.001 - del 02/22/2024. Biodinamico, certificato da AGRIBIO	



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019
"VIGNETI DEL VERSANTE"

- DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	Spettroscopia NIR	14,69
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	Titolazione potenziometrica	5,76
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		<1
pH		Titolazione potenziometrica	3,80
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	Titolazione potenziometrica	16
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	Titolazione potenziometrica	28
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,89
ACIDO MALICO	g/L		<0,10
PROFILO FLAVONOLI			
KAEMPFEROLO	mg/L		<1
MYRICETINA	mg/L		2
ISORAMNETINA	mg/L		<1
QUERCETINA	mg/L		14
QUERCETINA GLUCOSIDE	mg/L		3
CARATTERISTICHE DEL COLORE			
ASSORBANZA A 420 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,87
ASSORBANZA A 520 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,62
ASSORBANZA A 620 NM		Spettrometria UV/Visibile	0,62
INTENSITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	6,1
TONALITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	1,10
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido giallico	Spettrometria UV/Visibile	2173
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L	Spettrometria UV/Visibile	122
INDICE DI CATECHINA	mg/L	Flavani reattivi alla PDAC	398,6



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019
"VIGNETI DEL VERSANTE"
- DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
PROFILO ANTOCIANICO (composizione espressa in % relativa)			
CIANIDOLO-3-GLUCOSIDE			12,1
DELFINIDOLO-3-GLUCOSIDE			10,6
MALVIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE			<0,1
MALVIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE			<0,1
MALVIDOLO-3-GLUCOSIDE			50,2
PEONIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE			<0,1
PEONIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE			<0,1
PEONIDOLO-3-GLUCOSIDE			12,7
PETUNIDOLO-3-GLUCOSIDE			14,4