



## I PIANALI 2022

### TOSCANA IGT

Il vino si presenta di colore rosa peonia brillante. Al naso esprime note di frutta a bacca rossa, con sfumature di ciliege e lamponi che sottolineano la freschezza.

In bocca è equilibrato, sapido con un retrogusto fruttato che ricorda non solo i frutti di bosco ma anche la rosa canina.

### COMPOSIZIONE

---

Syrah 90% Cabernet Sauvignon 10%

### VINIFICAZIONE

---

Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura. Affinamento sulle fecce fini esclusivamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, successivamente il vino è stato assemblato e si è proceduto all'imbottigliamento.

## TERROIR

---

Altitudine:	80/100 M. SLM
Esposizione Vigneti:	OVEST
Densità d'impianto:	6500 VITI/HA
Resa per ettaro:	90 QUINTALI UVA/HA

## CLIMA

---

L'annata 2022 sarà ricordata come la più calda degli ultimi decenni e ha, di conseguenza, richiesto un grande impegno nel ridurre gli effetti dell'incremento di temperature e di irregolarità delle piogge, lavorando sulla capacità delle piante di rispondere in modo equilibrato agli stress idrici e utilizzando le naturali capacità della vite di adattarsi a climi differenti. La gestione del suolo, della concimazione, delle pareti fogliari e della micro-irrigazione hanno permesso di raccogliere uve perfettamente sane e senza fenomeni di appassimento, grazie anche alle piogge di metà agosto (in totale 42 mm).

La vendemmia è ufficialmente iniziata il 25 agosto, circa una settimana in anticipo rispetto alla media storica di Argentiera. Cabernet Sauvignon e Syrah per la produzione de I Pianali, sono stati tra i primi grappoli ad essere raccolti. Il Cabernet Sauvignon, in particolare, si è mostrato più resistente alla siccità estiva anche in termini produttivi. Tutte le varietà hanno reagito bene a un'annata senza dubbio molto sfidante che ha trasmesso un carattere dalle diverse sfumature: ricco e concentrato, ma anche di grande freschezza e classicità.