

I PIANALI  
2022  
TOSCANA IGT ROSATO

La fragranza dei profumi dei fiori mediterranei.

---



### Composizione

Syrah 90% Cabernet Sauvignon 10%

### Vigneti e terroir

Altitudine: 80-100 m. s.l.m.

Suolo: marne ed argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee

Esposizione Vigneti: ovest

Densità d'impianto: 6500 Viti/Ha

Resa per ettaro: 90 quintali Uva/Ha

### Vinificazione

Raccolta delle uve: manuale

Fermentazione alcolica e contatto con le fecce fini: 15 giorni di fermentazione e 2 mesi a contatto con fecce fini in tini di acciaio inox

Maturazione: 3 mesi in tini di acciaio inox

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

## 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).

## Note di vendemmia

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.