

I PIANALI
2023
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

Dal punto di vista climatico, l'annata 2023 ha avuto un andamento piuttosto lineare rispetto alle annate precedenti. Non sono mancati fenomeni di imprevedibilità climatica, che ormai, si è abituati ad affrontare.

La prima parte dell'anno è stata fredda e priva di precipitazioni, ne mese di maggio sono stati registrati ben 18 giorni di pioggia su 31. Dato assolutamente inusuale per l'area di Bolgheri.

In questa fase, è stato di estrema importanza l'attento lavoro di tutto lo staff agronomico che ha fatto sì che tutti i vigneti della tenuta non riportassero danni e che il ciclo vegetativo non ne risentisse.

Le temperature nel periodo di maturazione delle uve, hanno raggiunto gli oramai consueti 28-30° C medi della giornata. Nel finale di agosto le abbondanti ma non violente piogge del 25 e 26 agosto hanno rinfrescato suoli e frutti, permettendo il perfetto sviluppo in pianta.

Note di vendemmia

La prima settimana di settembre ha dunque presentato le condizioni perfette per l'avvio della vendemmia. Il Cabernet Sauvignon e il Syrah, provenienti dalla località I Pianali, da cui questo vino prende il nome, sono stati tra i primi grappoli ad essere raccolti.

Le uve si sono presentate da subito adatte, un rosato ricco ma anche con grande freschezza e classicità.