

I PIANALI
2024
TOSCANA IGT ROSATO

Verführerisch wie der Duft mediterraner Blüten



Zusammensetzung

Syrah 100%

Weinberge und Terroir

Höhenlage: 80 bis 100 m ü. M.

Boden: Mergel und Tonstein mit eingelagerten Schichten aus Sandstein und Kieselgesteinen

Weinbergsausrichtung: Westen

Pflanzdichte: 6.500 Rebstöcke/ha

Ertrag pro Hektar: 9.000 kg Trauben

Weinbereitung

Weinlese: von Hand

Gärung und Feinhefekontakt: 15 Tage in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, anschließend 2 Monate Lagerung auf der Feinhefe

Reifung: 3 Monate im Edelstahl

Flaschenreife: 3 Monate

Klima

Der Jahrgang 2024 war anspruchsvoll, geprägt von einem regenreichen Frühjahr und intensiver Hitze Ende Juli. In diesem Jahr waren rechtzeitige Entscheidungen und die Anpassungsfähigkeit unserer Terroirs entscheidend, um das volle Potenzial der Trauben auszuschöpfen.

Ein milder, regenreicher Winter (mit 550 mm Niederschlag bis April) begünstigte einen frühen Austrieb, während die anhaltenden Frühjahrsniederschläge den Vegetationszyklus verlangsamen. Die Blüte im Mai führte zu lockerbeerigen Trauben und einer gleichmäßigen Reife.

Nach einem verregneten Mai und einem wechselhaften Juni leitete eine Trockenperiode (vom 13. Juni bis zum 8. September) eine Phase moderaten Wasserstress ein, die sich Mitte August verstärkte. Die 80 mm Regen Anfang September versorgten die Reben erneut mit Feuchtigkeit, ohne ihre Gesundheit zu beeinträchtigen. Das stabile Wetter zwischen dem 10. und 22. September ermöglichte schließlich eine optimale Reife.

Anmerkungen zur Weinlese

In der ersten Septemberwoche herrschten ideale Bedingungen für den Beginn der Weinlese. Cabernet Sauvignon und Syrah aus der Lage I Pianali, die diesem Wein seinen Namen gibt, gehörten zu den ersten geernteten Sorten.

Das Ergebnis ist ein vielschichtiger Rosé, der zugleich große Frische und klassische Eleganz vereint.