

I PIANALI

2024

TOSCANA IGT ROSATO

La fragranza dei profumi dei fiori mediterranei.

Composizione

Syrah 100%



Vigneti e terroir

Altitudine: 80-100 m. slm

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

Il 2024 è stato un millesimo complesso, segnato da una primavera piovosa e da un caldo estremo a fine luglio. Mai come quest'anno, la tempestività e la capacità di adattamento dei nostri terroir sono state decisive per valorizzare il potenziale delle uve.

L'inverno mite e piovoso (550 mm di precipitazioni fino ad aprile) ha favorito un germogliamento precoce.

La primavera, caratterizzata da piogge intense, ha rallentato il ciclo vegetativo, mentre la fioritura di maggio ha garantito grappoli ben aerati e una maturazione uniforme.

Dopo un maggio piovoso e un giugno instabile, una fase secca (13 giugno - 8 settembre) ha indotto uno stress idrico qualitativo, più intenso a metà agosto.

Gli 80 mm di pioggia di inizio settembre hanno reidratato le viti senza comprometterne la sanità. Una tregua tra il 10 e il 22 settembre ha infine permesso di raggiungere una maturazione ottimale.

Note di vendemmia

Il Syrah ha trovato nella prima settimana di settembre le condizioni ideali per la raccolta, grazie a un equilibrio perfetto tra maturità e freschezza. Le uve, provenienti dalla località I Pianali, hanno mostrato fin da subito una qualità eccellente, con bacche sane e ben concentrate.

L'annata ha regalato un rosato di grande eleganza, capace di coniugare ricchezza aromatica e una spiccata vivacità.