

I PIANALI
2023
TOSCANA IGT ROSATO

Verführerisch wie der Duft mediterraner Blüten



Zusammensetzung

Syrah 90% Cabernet Sauvignon 10%

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 Edelstahl tanks, anschließend 2 Monate Lagerung auf der Feinhefe

Reifung: 3 Monate im Edelstahl

Flaschenreife: 3 Monate

Klima

Auch im Jahrgang 2023 gab es klimatische Unwägbarkeiten, an die wir inzwischen gewöhnt sind. Der Jahresanfang war kalt und niederschlagsarm, dann gab es unvermittelt im Mai 18 Regentage, was für Bolgheri absolut ungewöhnlich ist.

In dieser Phase war sorgfältige Weinbergarbeit von größter Bedeutung, um Schäden zu verhindern und damit der Vegetationszyklus der Reben nicht beeinträchtigt wurde.

Die Temperaturen während der Reifezeit der Trauben erreichten die inzwischen üblichen durchschnittlichen 28 bis 30 °C. Am 25. und 26. August brachten ausgiebige Niederschläge erfrischende Abkühlung und machten eine perfekte Traubenreife möglich.

Anmerkungen zur Weinlese

In der ersten Septemberwoche herrschten perfekte Bedingungen für den Beginn der Weinlese. Cabernet Sauvignon und Syrah aus der Gemarkung I Pianali, von der dieser Wein seinen Namen hat, gehörten zu den ersten geernteten Trauben.

Das Ergebnis ist ein reichhaltiger Rosé, der gleichzeitig große Frische und klassische Anmutung besitzt.