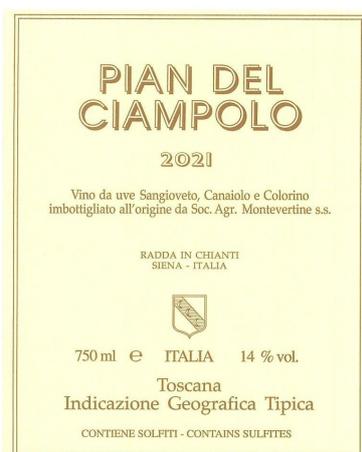


PIAN DEL CIAMPOLO 2021



UVAGGIO: SANGIOVESE 90% - CANAIOLO 5% - COLORINO 5%

RESA VINO/HA: HL 45

DATA INIZIO VENDEMMIA: 5 OTTOBRE 2021

FERMENTAZIONE ALCOOLICA: IN VASCHE DI CEMENTO PER CIRCA 25 GIORNI

FERMENTAZIONE MALEOLATTICA: IN VASCHE DI CEMENTO

INVECCHIAMENTO: 12 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA E CIRCA 3 MESI IN BOTTIGLIA.

GRADO ALCOOL:	13,92 %
ESTRATTO SECCO:	26,8 g/l
PH:	3,19
SO2 TOT.:	54 mg/l
ACIDITA' TOT.:	5,52 g/l
ACIDITA' VOL.:	0,51 g/l
ZUCCHERI RES.:	0,3 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°

DA ABBINARE A: SALUMI, PRIMI PIATTI, CARNI ALLA GRIGLIA.

NOTE SULLA VENDEMMIA:

Nel 2021 abbiamo avuto delle gelate primaverili che hanno ridotto fin dall'inizio il nostro potenziale produttivo. Ad un inizio estate piuttosto regolare è seguito poi un Agosto torrido nelle due settimane centrali, con punte di oltre 40 gradi mai viste da queste parti. Fortunatamente anche in quei giorni una forte escursione termica fra il giorno e la notte ha preservato le uve da problemi di "cottura" che avrebbero sicuramente pregiudicato l'annata. A fine Agosto è fortunatamente arrivata un po' di pioggia che ha definitivamente salvato la situazione, permettendoci di arrivare alla vendemmia con una corretta maturazione. Abbiamo iniziato la raccolta il 5 di Ottobre, trovando in vigna una qualità ottima, sicuramente superiore alle aspettative.