

Pian dell'Orino

Ce Piandorino 2021 incarne un Sangiovese frais et juteux , idéal pour une dégustation immédiate, tout en restant fidèle à la rigueur artisanale de Pian dell'Orino.

Piandorino Toscana IGT 2021

Toscane, Italie



Alcool :14,50 %

Composition: 100% Sangiovese

Région et vignobles

Le Piandorino est élaboré à partir de jeunes vignes de **Sangiovese plantées entre 1997 et 2006**, situées autour du domaine, entre **320 et 500 mètres d'altitude**. Ces parcelles bénéficient d'une bonne exposition, d'une ventilation constante grâce aux vents du **Libeccio et de la Tramontana**, et d'amplitudes thermiques favorables à la conservation de l'acidité.

Les sols présentent une diversité typique de Montalcino : **marnes calcaires, grès, argiles silteuses**, et éléments volcaniques issus du Monte Amiata. Leur origine, remontant au Crétacé supérieur et au début du Tertiaire, confère au vin **fraîcheur et tension minérale**. Bien que classé en IGT Toscana, ce vin témoigne du **même respect du terroir** que les cuvées DOCG du domaine.

Vinification

Le millésime 2021 a offert des conditions de croissance régulières, propices à une **maturité optimale des raisins**. Après une vendange manuelle et un tri minutieux, les baies sont éraflées puis **sélectionnées grain par grain**. La fermentation démarre spontanément, sans soufre ajouté, à l'aide des levures indigènes.

Une extraction douce permet de préserver l'éclat du fruit. Le vin est ensuite élevé pendant **11 mois en fûts de bois usagés**, afin de conserver finesse et équilibre. Aucun collage ni filtration n'est appliqué. Le Piandorino suit ainsi une **vinification naturelle et sans intrants**, fidèle à l'approche minimaliste du domaine.

Notes de dégustation

- **Robe** : Rubis moyen aux reflets violacés, brillante et limpide.
- **Nez** : Arômes de cerise rouge, grenade et framboise écrasée, relevés de notes de pétale de rose, graphite et herbes séchées.
- **Bouche** : Attaque vive, texture souple, fruit éclatant. Tannins fins, acidité juteuse et finale droite, légèrement minérale.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Piandorino Toscana IGT 2021

Le saviez-vous ?

Malgré son étiquette IGT, le Piandorino est un **pur Sangiovese issu exclusivement des vignes du domaine**, vinifié avec le même soin que les cuvées de Brunello. Il n'est jamais assemblé avec d'autres cépages. Il incarne une **entrée directe et authentique dans le style de Pian dell'Orino**, à travers un vin conçu pour la jeunesse sans sacrifier l'expression du sol.

Idées d'accords mets-vin

- **Pizza margherita à la mozzarella di bufala** : l'acidité et le fruit du vin répondent parfaitement à la tomate fraîche et au fromage fondant.
- **Spaghetti all'amatriciana** : le côté juteux et épicé du vin s'accorde à la pancetta fumée et à la sauce relevée.
- **Saucisses grillées aux lentilles** : les notes terreuses du plat trouvent un bel écho dans la fraîcheur du vin.
- **Parmigiana d'aubergines** : mariage harmonieux entre onctuosité, fruit rouge et tannins délicats.

Robert Parker (RP) : 92 Points (2020)

The entry-level Pian dell'Orino 2020 Piandorino is a generously fleshed out and immediate expression of Sangiovese. It shows blackberry, light spice and sweet earth. The 2020 growing season did not see much rain in the winter months, although rain did come in May and June during flowering (with no significant damage). The season progressed with heat spikes in July and strong UV rays from the summer sun. These helped to shape tannins and phenols that give this wine more richness and dark fruit flavors.