

Annata 2022 - Doc Valdarno di Sopra
Annate precedenti - Igt Toscana Rosso

JUBILUS

Un vino all'insegna della eleganza e
autenticità, che svela tutte le
tipiche sensazioni del Sangiovese.



Vigneti e Cantine
via Ascione 6919, Fraz. Campogialli 52028
Terranuova Bracciolini - Arezzo- Toscana
www.piandelpino.com info@piandelpino.com

ZONA DI PRODUZIONE

Valdarno di Sopra, a sud del Massiccio del Pratomagno.

LOGO IN BOTTIGLIA



Il simbolo in etichetta, logo dell'azienda, rappresenta in modo stilizzato l'intreccio delle forze cosmiche con quelle terrestri.

PRIMO ANNO DI IMBOTTIGLIAMENTO
2005

TRATTAMENTI IN VIGNA

Tutti biologici, con il massimo impegno nell'utilizzo di sostanze naturali secondo il principio che le piante possono essere curate e migliorate da altre piante.

L'AGRICOLTURA E' CERTIFICATA BIOLOGICA?
Sì

IL VINO E' CERTIFICATO BIOLOGICO?
Sì

UVE UTILIZZATE
100% Sangiovese

PROVENIENZA DELLE UVE
Vigna delle Farfalle, filari 25-54

VIGNETI
Vigneti a cordone speronato/guyot con sesto di impianto 220/230 x 0,8/1 m. Terreni di medio impasto, silicei con buona drenabilità.

RACCOLTA
Vendemmia manuale in piccole cassette forate, ultima decade di Settembre/primi di Ottobre.

DIRASPATURA E PIGIATURA
Estremamente soffice senza schiacciamento degli acini.

FERMENTAZIONE
Esclusivamente tramite i lieviti spontanei, senza *pie-de-cuve*, in serbatoi in muratura riempiti non oltre il 50%.

MACERAZIONE
15-20 giorni.

PRESSATURA
Estremamente soffice non superiore a 1 bar con una pressa pneumatica a membrana centrale.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
Si svolge spontaneamente dopo la fermentazione alcolica entro il mese di Novembre.

AFFINAMENTO
Barriques/tonneaux di rovere francese non tostato (almeno 9 mesi) e acciaio.

ADDITIVI ENOLOGICI E LIVELLO DI SOLFOROSA
Non viene aggiunto nessun prodotto estraneo all'uva, salvo una piccola dose di solforosa. La solforosa totale è inferiore a 30 mg/l.

IMBOTTIGLIAMENTO
Viene fatto nel momento più favorevole attraverso una catena semi-automatica di imbottigliamento studiata per le esigenze specifiche della cantina.

TIPO DI BOTTIGLIE
Bordolese "med", peso non superiore a 500 grammi.

DEGUSTAZIONE
Al primo approccio con il bicchiere, Jubilus svela un profumo avvolgente e complesso. Emergono note di frutti rossi maturi, in particolare ciliegia, prugna e note floreali come la violetta che regalano al naso una sensazione di dolcezza con sfumature che richiamano un delicato sentore di terra. Man mano che il vino si ossigena emergono sfumature di spezie, vaniglia e tabacco. Al gusto è corposo e armonico, con tannini morbidi e una piacevole freschezza. Bella persistenza e retrogusto fruttato. E' una espressione dell'eleganza del Sangiovese e della tradizione toscana.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ideale con carni rosse grigliate, formaggi stagionati e piatti a base di cacciagione.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di almeno 6-10 anni, durante i quali si arricchirà ulteriormente in complessità e struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°- 20° C

NOTE
Si prega di notare che le informazioni sulla scheda tecnica possono variare leggermente a seconda dell'annata specifica del vino.
A partire dall'anno 2022 l'etichetta è stata modificata.