

TOSCANA ROSATO IGT

MARII

Una delicata sinfonia del vino rosato, trasformato con grazia dall'abbraccio gentile del legno in vinificazione.



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

2009

TRATTAMENTI IN VIGNA

Tutti biologici, con 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 a Est.

VIGNETI

Vigneti allevati 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 Agosto/primi di Settembre.

DIRASPATURA E PIGIATURA

Estremamente soffice senza schiacciamento degli acini.

FERMENTAZIONE

Esclusivamente tramite i lieviti spontanei, senza *pied-de-cuve*, in legno previa decantazione del mosto liquido.

MACERAZIONE

Poche ore.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

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

AFFINAMENTO

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

Si presenta con un colore rosa pallido con riflessi dorati, tipico dei vini rosati della Provenza. Al naso emergono aromi floreali di rose arancioni e fiori di campo, note fruttate come pesche bianche, un bouquet profumato e invitante. In bocca, il vino è fresco e ben equilibrato. È caratterizzato da sapori di frutta fresca, con una piacevole mineralità e una delicata ma vivace acidità. Lo rende un vino perfetto per accompagnare piatti leggeri a base di carni bianche, pesce e insalate.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina perfettamente a piatti come insalate di pesce, crostacei, sushi, carpacci e formaggi freschi, ma anche a piatti a base di carni bianche.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di almeno 2-3 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

10°-12° 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.