

TOSCANA ROSSO IGT

# PIAN DEL PINO

Il vino che incarna l'essenza e la forza del nostro terroir.



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

2003

## 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?

Si

## IL VINO E' CERTIFICATO BIOLOGICO?

Si

## UVE UTILIZZATE

80% Sangiovese, 20% Colorino del Valdarno.

## PROVENIENZA DELLE UVE

Vigna del Pratomagno, Vigna delle Farfalle filari 1-4.

## VIGNETI

Vigneti di varie età 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 Settembre.

## DIRASPATURA E PIGIATURA

Estremamente soffice senza schiacciamento degli acini.

## FERMENTAZIONE

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

## MACERAZIONE

10-15 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 (almeno 7 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 300 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

E' un vino rosso di corpo e di grande tipicità frutto di due vitigni autoctoni intimamente legati al territorio. Di un colore rosso rubino intenso, al naso elegante, ampio, equilibrato, pulito, persistente, complesso con note di frutti rossi maturi, come ciliegia e prugna e accenti di spezie. In bocca, una struttura elegante con tannini decisi mai irruenti, un'acidità ben integrata e persistente. Il gusto è armonioso, rotondo, caldo, con note di frutta succosa. Una bella espressione territoriale e di grande piacevolezza.

## 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 4-8 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'annata 2022 l'etichetta è stata variata.