

TOSCANA ROSSO IGT

# PIANALTI

Una combinazione di uve fatta dal produttore, la migliore combinazione che l'annata ci offre.



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

2006

## 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

Dipende dalle annate, tendenzialmente almeno il 70% Sangiovese, il resto Colorino del Valdarno e altri vitigni.

## PROVENIENZA DELLE UVE

Tutte, senza eccezioni, provengono dai vigneti aziendali con terreni drenanti di media struttura.

## 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, metà 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

8-12 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 e austriaco (almeno 6 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

Bordelese "med", peso non superiore a 500 grammi.

## DEGUSTAZIONE

E' un vino rosso di medio corpo e di grande tipicità che ricalca il profilo e le caratteristiche del Sangiovese, sfumate dall'aggiunta in piccola parte di altri vitigni. Al naso, elegante, ampio, equilibrato, pulito, persistente, si avvertono note golose di frutta rossa, tra cui ciliegia e amarena, arricchite da erbe aromatiche ed elementi speziati. In bocca, vivo, rotondo, caldo, di corpo, il risultato è un'espressione equilibrata, territoriale e di grande piacevolezza.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per piatti della cucina toscana, come pappardelle al cinghiale, lasagne, e carne grigliata. Si abbina bene anche con formaggi stagionati.

## POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di almeno 4-6 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.