

TOSCANA ROSSO IGT

# SALIX

Da un vitigno antico e quasi dimenticato, nel nostro calice rivivono le emozioni di un'epoca passata.



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

2011

## 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% Colorino del Valdarno

## PROVENIENZA DELLE UVE

Vigna delle Farfalle, filari 6-11

## 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.

## 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 30 %.

## MACERAZIONE

3-4 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 di rovere francese (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

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

## DEGUSTAZIONE

Si presenta con un colore rosso rubino scuro profondo impenetrabile e quasi viscoso nel bicchiere. Al primo approccio olfattivo, emergono note di frutti rossi, come ciliegie mature, mirtilli e ribes nero. Questi profumi fruttati sono seguiti da un bouquet di spezie, tra cui pepe nero e cannella. Insieme alle note fruttate e speziate, è possibile percepire sottili sfumature floreali, con accenni di violette e rose rosse. L'insieme di queste note aromatiche crea un profumo complesso e invitante. All'assaggio, il Colorino del Valdarno in purezza rivela la sua personalità. I frutti rossi rimangono in primo piano, con la ciliegia in evidenza, seguita da aromi di mirtilli, lamponi e ribes nero. La presenza di tannini importanti ma ben integrati conferisce al vino una struttura solida ma al tempo stesso avvolgente e piacevole al palato.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Nonostante la sua struttura è un vino che presenta ampia gamma di abbinamento, anche con piatti dai profumi selvatici (cinghiale). Da provare con la crostata di more fatta in casa.

## 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'annata 2022 l'etichetta è stata variata.