

TOSCANA ROSSO IGT

TÈMPRA

Quando gli intrecci e le dinamiche della storia contribuiscono a plasmare l'identità del vino e del territorio.



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

2022

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

80% Tempranillo, 20% Sangiovese.

PROVENIENZA DELLE UVE

Vigna dell'Usignolo

VIGNETI

Vigneto allevato ad alberello. Terreno di medio impasto, siliceo 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 *pie-de-cuve*, in serbatoi in acciaio.

MACERAZIONE

10 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 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 intenso e profondo, con una buona complessità al naso, in particolare note di frutta matura come ciliegie nere, prugne, e fragole, mescolate a sentori di spezie, tabacco, con una delicata sfumatura di cuoio e sottofondo balsamico e floreale di rosa selvatica. Al gusto si presenta elegante, di medio corpo, con tannini setosi. Al primo assaggio non sembra particolarmente intenso, ma al secondo rivela una bella complessità piena e avvolgente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La versatilità e la complessità del vino lo rendono adatto a una vasta gamma di piatti e occasioni. Possiamo abbinarlo con:
1) carni rosse arrostiti o grigliate: in particolare carni rosse come filetto di manzo, costate, agnello o cinghiale;
2) Interessante anche con carni bianche come lepre o anatra; formaggi semi-stagionati e affettati (la loro salinità e la loro complessità si sposano bene con il vino);
3) piatti a base di funghi come risotti o tagliatelle, le note terrose del vino si armonizzano bene con i sapori dei funghi;
4) con piatti più leggeri, consideriamo un'insalata magari con noci e formaggio di capra e molto altro ancora.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento (non ancora quantificabile per mancanza di dati), durante il quale 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.