TOSCANA ROSSO IGT

SudOvest

Nella ricerca della semplicità, un vino che svela la sua autentica poesia e intensità.

PIAN DEL PINO
BIO-ARTIGIANI DEL VINO

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.

PRIMO ANNO DI IMBOTTIGLIAMENTO
2018

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?
Si

IL VINO E' CERTIFICATO BIOLOGICO?
Si

UVE UTILIZZATE
70% Sangiovese, il resto Colorino del Valdarno e Malvasia Nera.

PROVENIENZA DELLE UVE
Vigna delle Farfalle, Vigna del Pozzo, Vigna del Pratomagno.

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 70%.

MACERAZIONE
7-9 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
Serbatoi in mattoni e cemento costruiti sul posto.

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 di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si percepiscono subito gli aromi fruttati di frutti rossi come fragole, ciliegie, lamponi e ribes nero, poi delicate note floreali (come violette) ed erbacee uniti da una bella freschezza. Al gusto, il corpo è medio, con una vivace acidità. I tannini sono morbidi, ma il finale è persistente e continua a svilupparsi in bocca dopo aver deglutito. Un buon equilibrio tra frutta, acidità e tannini, che lo rende molto versatile negli abbinamenti.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
E' un vino rosso molto versatile, si può abbinare con 1) pesci leggeri come il salmone grigliato, il tonno crudo (come nel sushi), la trota o il merluzzo; 2) carni bianche, anche servite con salse leggere a base di erbe o funghi; 3) piatti a base di funghi come risotti ai funghi, pasta ai funghi o risotto al tartufo; 4) formaggi: in particolare quelli a pasta morbida e quelli di capra; insalate e insalatone magari con noci; 5) piatti anche leggeri come una semplice pasta al pomodoro, hamburger di pollo, pizza 6) ottimo per la cucina vegetariana e vegana.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
Può essere apprezzato fin da subito ed ha un potenziale di invecchiamento di almeno 4 anni, durante i quali si evolverà in aromi terziari.

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.