

## TOSCANA ROSATO IGT

# Marii

Una delicata sinfonia del vino rosato, trasformato con grazia dall'abbraccio gentile del legno in vinificazione.



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

2009

### 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

100% Sangiovese

### PROVENIENZA DELLE UVE

Vigna delle Farfalle, filari a est.

### 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 Agosto/primi di Settembre.

### DIRASPATURA E PIGIATURA

Estremamente soffice senza schiacciamento degli acini.

### FERMENTAZIONE

Esclusivamente tramite i lieviti spontanei, senza *pied-de-cuve*, in legno previa decantazione del mosto liquido.

### MACERAZIONE

Poche ore.

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Si svolge spontaneamente dopo la fermentazione alcolica entro il mese di Novembre.

### AFFINAMENTO

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 rosa pallido con riflessi dorati, tipico dei vini rosati della Provenza. Al naso emergono aromi floreali di rose arancioni e fiori di campo, note fruttate come pesche bianche, un bouquet profumato e invitante. In bocca il vino è fresco e ben equilibrato. È caratterizzato da sapori di frutta fresca, con una piacevole mineralità e una delicata ma vivace acidità. Lo rende un vino perfetto per accompagnare piatti leggeri a base di carni bianche, pesce e insalate.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina perfettamente a piatti come insalate di pesce, crostacei, sushi, carpacci e formaggi freschi, ma anche a piatti a base di carni bianche.

### POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di almeno 2-3 anni.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

10°-12° 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.