IGT TOSCANA ROSSO

PIANALTI 2021

UNA COMBINAZIONE DI UVE FATTA DAL PRODUTTORE, LA MIGLIORE COMBINAZIONE CHE L'ANNATA CI OFFRE.

UVAGGIO
Sangiovese, Colorino del Valdarno, altri vitigni.

VINO BIOLOGICO
Il vino è certificato biologico.

PROVENIENZA DELLE UVE
Vigna delle Farfalle, Vigna del Pozzo, Vigna del Pratomagno.
Allevamento a cordone speronato/guyot con sesto di impianto 220 x 0,8 m, esposizione nord-sud. Terreni di medio impasto, silicei con buona drenabilità.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale in piccole cassette forate, ultima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE
Le uve una volta trasportate nella nostra cantina vengono diraspate e pigiate in modo estremamente **soffice** senza schiacciamento degli acini. La fermentazione avviene esclusivamente tramite **lieviti spontanei**, in serbatoi in muratura riempiti non oltre il 50% dove il mosto resta in macerazione per 15 giorni.
Dopo una pressatura estremamente soffice **non superiore a 1** bar con una pressa pneumatica a membrana centrale, il vino riposa qualche tempo nei serbatoi in muratura, **poi affinato 18 mesi in barriques/ tonneaux**, quindi assemblato in acciaio prima dell'imbottigliamento.

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.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di almeno **8 - 12 anni**, durante i quali si arricchirà ulteriormente in complessità e struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°- 20° C

GRADAZIONE ALCOLICA
14,00%

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Pianalti è un vino rosso strutturato, profondo e articolato, con tannini presenti ma levigati, freschezza bilanciata e una buona persistenza.
Esprime con chiarezza frutti rossi maturi, note speziate, cenni terrosi e una tessitura importante.

È un vino che ama piatti complessi, succulenti, aromatici e di media–alta struttura, capaci di sostenere tannino, equilibrio e persistenza senza essere sopraffatti.
Funziona su carni rosse importanti, brasati, piatti dal fondo saporito, funghi intensi, tartufo e primi strutturati.
Ecco gli abbinamenti consigliati, suddivisi per categoria.

1. Carni rosse & Arrosti (piatti di grande identità)

• Fiorentina di manzo scottona (marezzatura 4)
↠ La tannicità e la struttura del Pianalti accompagnano la succulenza e la marezzatura della carne, creando equilibrio e persistenza olfattiva.
• Controfiletto di manzo con riduzione di fondo scuro e pepe
↠ Il fondo ricco e speziato trova nel vino un partner con tannini levigati e acidità equilibrata.
• Costolette d'agnello alla brace con erbe aromatiche
↠ Le note erbacee e affumicate si fondono con la profondità del rosso.

2. Brasati, stufati & Cotture lente (intensità e sostanza)

• Brasato di cervo con bacche di ginepro
↠ Struttura e profondità incontrano le note selvatiche, creando una simbiosi intensa.
• Guancia di manzo al vino rosso con cipolle caramellate
↠ La morbidezza della guancia rilancia la trama tannica e la persistenza del vino.

3. Paste & Primi piatti intensi

• Pappardelle al ragù di cinghiale (versione non troppo grassa)
↠ Il tannino contenuto del Pianalti offre bilanciamento al ricco ragù boschivo.
• Ravioli ripieni di selvaggina con fondo di carne ridotto
↠ Complessità aromatica e struttura media-alta trovano perfetta armonia.
• Trofie con crema di funghi e pepe nero
↠ Umami dei funghi + speziatura naturale ↠ dialogo perfetto con il vino.

4. Piatti di bosco & Funghi intensi

• Funghi porcini trifolati con erbette e pane tostato
↠ Le note terrose del piatto trovano riscontro nella profondità del vino.
• Tagliolini al tartufo nero con olio di nocciole
↠ Spezia e profondità aromatica si elevano insieme al sorso.

5. Cucina di terra aromatica

• Coniglio in porchetta leggero con salvia e limone
↠ Il carattere aromatico del piatto si allinea con spezia e freschezza del Pianalti.
• Pollo al forno con erbe e carciofi
↠ Tannini levigati + amaro vegetale creano un connubio coerente.

6. Formaggi stagionati & a pasta dura

• Pecorino toscano stagionato (18–24 mesi)
↠ Struttura del vino + sapidità del formaggio ↠ elevata persistenza.
• Asiago vecchio o Montasio stagionato
↠ Il profilo aromatico complesso del vino accompagna la struttura del formaggio.