



PIAN DEL PINO
ARTIGIANI DEL VINO AUTENTICO



PIAN DEL PINO IGT Toscana

PIAN DEL PINO è un vino cru realizzato con uve selezionate in alcune specifiche particelle della zona di produzione. E' un vino rosso a base Sangiovese plasmato da due vitigni molto diversi tra loro il merlot (prodotto in zone ricche di argille) e il Colorino del Valdarno (uno tra i più antichi vitigni del territorio). L'incontro tra due vitigni così diversi unito alla particolare zona microclimatica, alle peculiari argille plioceniche del terreno, a tecniche di vinificazioni non invasive, rendono questo vino unico, fine ed elegante. Con un ampio ventaglio di sensazioni olfattive è un vino che non lascia dubbi sull'autenticità delle uve, ma al tempo stesso è intrigante perché si evolve regalandoci sensazioni nuove che solo il tempo riesce a generare.

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica.

Annata: 2015

Vitigno: Sangiovese, Colorino del Valdarno, Merlot.

Resa: mediamente 60 ql. ad ettaro

Vigneti: le uve provengono da varie zone dei vigneti aziendali situati a sud del Massiccio del Pratomagno e beneficiano di condizioni climatiche ideali per la crescita e la maturazione delle uve, con temperature fresche durante il germogliamento e calde all'invaiaitura. L'intensa luminosità e la costante ventilazione che spira prevalentemente da Ovest agevola la traspirazione, l'impollinazione e la maturazione delle uve. Il suolo ha composizioni molto variabili prevalentemente argilloso per il Merlot e sabbioso per il Colorino del Valdarno, ma di medio impasto per il Sangiovese, tutti terreni molto ricchi di quarzo e ossido di ferro.

Conduzione: biologica certificata con gestione organico-naturale senza pesticidi. La conduzione biologica è certificata da Suolo e Salute.

Nutrizione del suolo: letame compostato misto animale-vegetale autoprodotta dall'azienda.

Quantità massima di rame utilizzata max. 2,1 kg/ha.

Epoca della vendemmia: Vendemmia manuale fine Settembre.

Note Sensoriali : le uve a base Sangiovese con una piccola componente di Merlot e Colorino del Valdarno offrono un particolare trinomio che esalta un vino di spiccata struttura ed eleganza, con una netta componente fruttata bilanciata da un sapore pieno e armonico.

Vinificazione: dopo una diraspatura con leggerissima pigiatura le uve vengono poste in botti in muratura, dove restano in macerazione 12/20 giorni, la fermentazione malolattica avviene in barrique, con successivo processo di ossido-riduzione in legno per almeno 8 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Abbinamenti: Molto versatile, preferisce piatti strutturati, piatti in umido e formaggi.

Temperatura di servizio : 18°/20°.

Bottiglie prodotte: ca 6000

Invecchiamento: 15-20 anni

Formato bottiglie: 0,75 l

Tre vitigni: generosa espressione del nostro terroir

www.piandelpino.org