



PIAN DEL PINO
ARTIGIANI DEL VINO AUTENTICO



SALIX IGT Toscana

SALIX è un vino prodotto da un antichissimo vitigno, il Colorino del Valdarno, un tempo molto presente in Toscana, ma oggi quasi scomparso a causa della sua bassissima resa.

I grappoli piccoli e spargoli tipici del vitigno danno origine ad un prodotto molto particolare e ben riconoscibile, dal forte animo selvatico e ribelle che più di qualsiasi altro porta con sé la vera identità arcaica del vino toscano.

Il nome "Salix" vuole essere omaggio al salice, una pianta un tempo molto utile in viticoltura, le cui ramificazioni venivano utilizzate per legare i tralci durante la piegatura.

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica.

Annata: 2015

Vitigno: Colorino Del Valdarno 100%

Resa: 20ql. di uve ad ettaro

Altitudine: 300 metri slm

Vigneto: le uve che provengono dal versante Ovest del "Vigneto delle Farfalle" situato nei pressi dell'azienda a sud del Massiccio del Pratomagno, 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 una composizione molto variabile prevalentemente sabbioso ricco di quarzo e ossido di ferro.

Condizione: 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. 1 kg/ha.

Epoca della vendemmia: Vendemmia manuale primi di Ottobre.

Note Sensoriali: molto ricco di colore, fine ed elegante al naso, con una lunghissima persistenza in bocca si distingue fin da subito per la netta sensazione di pepe nero tipico del vitigno.

Vinificazione: diraspatura con leggera pigiatura, breve macerazione, fermentazione malolattica e affinamento in tonneaux per circa dodici mesi e successivo affinamento in bottiglia di almeno sei mesi prima del commercio.

Abbinamenti: Ben accompagna piatti strutturati come le pappardelle alla lepre, abbacchio al forno, formaggi caprini stagionati, da provare anche con la crostata con more.

Temperatura di servizio : 18°/20°.

Bottiglie prodotte: ca 1000

Invecchiamento: 10-15 anni

Formato bottiglie: 0,75 l

L'identità arcaica del vino toscano.

www.piandelpino.org