



PIAN DEL PINO

ARTIGIANI DEL VINO AUTENTICO



JUBILUS IGT Toscana

JUBILUS esprime al massimo i tipici aromi del vitigno come l'amarena, la prugna e la violetta, la cui intensa combinazione si può ottenere solo con un Sangiovese in purezza.

Nel Canto Gregoriano "Jubilus" è l'espressione di ciò che il cuore sente quando le parole non bastano. Bisogna assaporare tutte le sensazioni che questo vino ci regala per comprendere come mai abbiamo pensato a questo nome.

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica.

Annata: 2015

Vitigno: Sangiovese 100%

Resa: 70 ql. ad ettaro

Vigneti: le uve (selezioni massali e clonali) che provengono dal "Vigneto delle Farfalle" situato 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 di medio impasto, arenarico, 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. 1,9 kg/ha.

Epoca della vendemmia: Vendemmia manuale primi di Ottobre.

Note Sensoriali: ampi e profondi profumi tipici del Sangiovese che col tempo si caratterizzano da note speziate, in bocca è avvolgente con tannini maturi ma che si evolvono continuamente nel tempo regalando sfumature molto evolute con un retrogusto caldo e persistente.

Vinificazione: dopo una diraspatura con leggerissima pigiatura le uve vengono poste in botti in muratura, dove restano in macerazione dai 15 ai 30 giorni, la fermentazione malolattica avviene in barrique, pochi travasi durante l'affinamento in barrique/tonneaux/botti in muratura, affinamento finale in bottiglia per almeno sei mesi

Abbinamenti Jubilus è adatto a piatti strutturati e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio : 18°/20°

Bottiglie prodotte: ca 8000

Invecchiamento: 15-20 anni

Formato bottiglie: 0,75 l

L'eleganza naturale del Sangiovese

www.piandelpino.org