

  
PIAN DEL PINO  
ARTIGIANI DEL VINO AUTENTICO



## PIANALTI IGT Toscana

**PIANALTI** è un vino particolarmente legato al territorio da cui prende il nome : i Pianalti del Valdarno, una terra antica ai piedi del versante sud del Pratomagno. Si tratta del fondo dell'antico lago pliocenico che si trovava nella zona di produzione oltre due milioni di anni fa, dove alcune uve autoctone esprimono sapientemente la forza del terroir.

Vinificato nel massimo rispetto di queste uve, con fermentazione nelle antiche botti in muratura e successivo affinamento in legno, Pianalti si distingue per le sue peculiari caratteristiche organolettiche che conferiscono tipicità, intensità, concordanza ed equilibrio, dando al degustatore la sensazione della "immersione nel tempo".

**Denominazione:** Indicazione Geografica Tipica.

**Annata:** 2015

**Vitigno:** Sangiovese, Colorino Del Valdarno, Malvasia Nera.

**Resa:** 40 ql ad ettaro

**Vigneti:** le uve che provengono dal cosiddetto "Vigneto del Pozzo", il più vicino alla sede aziendale e 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. Il suolo ha una composizione molto variabile prevalentemente di medio impasto ricco di quarzo e ossido di ferro.

**Conduzione:** biologica certificata con gestione organico-naturale senza sostanze chimiche. Conversione al metodo naturale anno 2006. 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.** 2,0 kg/ha.

**Epoca della vendemmia:** vendemmia manuale fine Settembre primi di Ottobre.

**Note Sensoriali :** al naso è persistente, decisamente fruttato con sottili sentori aromatici, in bocca è rotondo, leggermente speziato, ben bilanciato dalla tipica acidità e mineralità della zona di produzione e da una complessità di tannini di elevata finezza.

**Vinificazione:** dopo una diraspatura con leggerissima pigiatura le uve vengono poste in botti in muratura, dove restano in macerazione circa 15 giorni, la fermentazione malolattica avviene in barrique, pochi travasi durante l'affinamento in barrique/tonneaux/botti in muratura e successivo affinamento in bottiglia.

**Abbinamenti:** Pianalti è un vino molto versatile da usare a tutto pasto.

**Temperatura di servizio :** 18°/20°.

**Bottiglie prodotte:** ca. 3000

**Invecchiamento:** 10-15 anni

**Formato bottiglie:** 0,75 l

*A tavola con gli autoctoni*

[www.piandelpino.org](http://www.piandelpino.org)