



IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA





IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA





...sotto un cielo, come quello che Gabriele e Matteo scrutavano da bambini sfidandosi a chi riusciva per primo a vedere la scia di una stella cadente e gridare di gioia, interrompendo il frinire dei grilli che accompagnava il volo delle lucciole nella notte sulle colline intorno a San Gimignano.



...under a sky, like the one that Gabriele and Matteo looked at as children, challenging themselves to be the first to see the trail of a shooting star and shout for joy, interrupting the chirping of crickets that accompanied the flight of fireflies in the night over the hills around San Gimignano.





Nel 1965 tre generazioni di agricoltori, Giovanbattista, Vincenzo e Giovanni Mannino, davano vita all'Azienda Agricola "Il Pino". Oggi l'amore per la terra e per i suoi frutti non è cambiato di un soffio, tant'è che la nuova generazione Mannino, ovvero Matteo e Gabriele, perpetua una tradizione familiare fatta di volontà e fiducia.



IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA

In 1965 three generations of farmers, Giovanbattista, Vincenzo and Giovanni Mannino, gave life to the "Il Pino" farm. Today the love for the land and its fruits hasn't changed by a whisker, A much so that the new Mannino generation, that is Matteo and Gabriele, perpetuates a family tradition made of will and trust.



E lo sono anche oggi che Gabriele e Matteo sono cresciuti, riuscendo a coronare il sogno di possederli, quei venti ettari, per farci crescere un vigneto rigoglioso dove Sangiovese, Merlot, Cabernet e Alegante Bushe danno il meglio di sé per trasformarsi in un vino biologico Chianti D.O.C.G. e I.G.T. di spettacolare qualità.



And they are even today that Gabriele and Matteo have grown up, managing to fulfill the dream of owning those twenty hectares, to make us grow a luxuriant vineyard where Sangiovese, Merlot, Cabernet and Alegante Bushe give their best to transform into an organic wine Chianti DOCG and I.G.T. of spectacular quality.





Vino di grande struttura elegante e con tannini morbidi, con tipici sentori di giaggiolo, rosa rossa e frutti maturi come ciliegia mora e lampone. Il lungo affinamento in botte grande dona una grande tipicità dei grandi vini rossi e del territorio toscano. Un vino di grande struttura che si accompagna soprattutto carni rosse, e selvaggina e formaggi stagionati.



Wine with great elegant structure and soft tannins, with typical hints of iris, red rose and ripe fruits such as cherry, blackberry and raspberry. The long aging in large barrels gives great typicality to the great red wines and the Tuscan territory. A wine with great structure that goes especially well with red meats, game and mature cheeses


IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA

Temperatura di servizio: 18/20° C

Vinificazione: in vasche di cemento a temperatura controllata tra 25 e 28° C, macerazione sulle bucce per 15 – 20 giorni.

Maturazione e affinamento: 20 – 18 mesi in botti grandi di rovere e almeno 6 mesi in bottiglia.

Uve: 100% Merlot

Gradazione: 14% vol

pH: 3.6

Acidità totale: 5.9 g/l

Solforosa totale: 55 mg/l

Residuo zuccherino: <1 g/l

Area di produzione: Poggibonsi (SI) Vigneti Merlot
Tipo di terreno Sabbioso, Limoso, Argilloso Altitudine
275 – 320 m.s.l.m Esposizione Sud, Sud-Ovest,
Sud-Est Densità di impianto 9.260 viti/ha Anno
di impianto 2018 Forma di allevamento Cordone
speronato e Guyot Produzione per ettaro 35 q
Produzione annua 6.600 bottiglie Prima annata 2020
Raccolta A mano in cassette da 15 Kg Fermentazione
Spontanea a 26° C Durata fermentazione 10 gg

Serving temperature: 18/20° C

Vinification: in cement tanks at a controlled temperature between 25 and 28° C, maceration on the skins for 15 – 20 days.

Maturation and refinement: 20 – 18 months in large oak barrels and at least 6 months in the bottle.

Grapes: 100% Merlot

Alcohol content: 14% vol

pH: 3.6

Total acidity: 5.9 g/l

Total sulfur: 55 mg/l

Residual sugar: <1 g/l

Production area: Poggibonsi (SI) Vineyards Merlot
Type of soil Sandy, Silty, Clayey Altitude
275 – 320 m above sea level Exposure South,
South-West, South-East Planting density 9,260
vines/a Year of planting 2018 Training method
Spurred cordon and Guyot Production per hectare
35 q Annual production 6,600 bottles First vintage
2020 Harvest by hand in 15 kg boxes Fermentation
Spontaneous at 26° C Fermentation duration 10 days



Vino elegante ma di grande bevibilità, con tipici profumi di frutti rossi come lampone e ribes e di frutti neri come mora e susina, che si integrano armonicamente con note balsamiche donate da qualche mese di affinamento in botti grandi di e in bottiglia. Equilibrato al gusto e mediamente tannico. Un vino di grande tipicità che rappresenta la Toscana e il sangiovese si accompagna a primi piatti, carni rosse, tartufo, formaggi morbidi e stagionati.



An elegant but highly drinkable wine, with typical aromas of red fruits such as raspberries and currants and black fruits such as blackberries and plums, which integrate harmoniously with balsamic notes given by a few months of aging in large barrels and in the bottle.

Balanced in taste and medium tannic. A very typical wine that represents Tuscany and Sangiovese goes well with first courses, red meats, truffles, soft and mature cheeses.



IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA

Temperatura di servizio: 18/20° C

Vinificazione: in vasche di cemento a temperatura controllata tra 25 e 28° C, macerazione sulle bucce per 15 – 20 giorni.

Maturazione e affinamento: 20 – 6 mesi in botti grandi di rovere e almeno 6 mesi in bottiglia.

Uve: 100% Sangiovese

Gradazione: 14% vol

pH: 3.6

Acidità totale: 5.9 g/l

Solforosa totale: 55 mg/l

Residuo zuccherino: <1 g/l

Area di produzione: Poggibonsi (SI) Vigneti Merlot
Tipo di terreno Sabbioso, Limoso, Argilloso Altitudine
275 – 320 m.s.l.m Esposizione Sud, Sud-Ovest,
Sud-Est Densità di impianto 9.260 viti/ha Anno
di impianto 2018 Forma di allevamento Cordone
speronato e Guyot Produzione per ettaro 35 q
Produzione annua 6.600 bottiglie Prima annata 2020
Raccolta a mano in cassette da 15 Kg Fermentazione
Spontanea a 26° C durata fermentazione 10 gg

Serving temperature: 18/20° C

Vinification: in cement tanks at a controlled temperature between 25 and 28° C, maceration on the skins for 15 – 20 days.

Maturation and refinement: 20 – 6 months in large oak barrels and at least 6 months in the bottle.

Grapes: 100% Sangiovese

*Alcohol: content 14% vol
pH: 3.6*

Total acidity: 5.9 g/l

Total sulfur: 55 mg/l

Residual sugar: <1 g/l

*Production area: Poggibonsi (SI) Vineyards Merlot
Type of soil Sandy, Silty, Clayey Altitude
275 – 320 m above sea level Exposure South,
South-West, South-East Planting density 9,260 vines
ha Year of planting 2018 Training method Spurred
cordon and Guyot Production per hectre 35q Annual
production 6,600 bottles First vintage 202 Harvest by
hand in 15 kg boxes Fermentation-Spontaneous at
26 °C Fermentation duration 10 days*



Olio Extra Vergine di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente e unicamente mediante procedimenti meccanici. Spremuta a freddo e prodotto con olive da coltivazione biologica.

L'uliveto si estende per ben 15 ettari e produce olive

- Moraiole
- Leccine
- Frantoiane
Tutto, ovviamente, rigorosamente biologico.



*Superior category
obtained directly
Organic Extra Virgin
Olive Oil and solely
by mechanical process.
Cold-pressed and produced
with olives from organic farming.*

*The olive grove extends for
15 hectares and produces olives*

*- Moraiole
- Leccine
- Frantoiane*

All, of course, strictly organic.



IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA

Shelf life: 18 mesi dalla data di confezionamento

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

Valori Nutrizionali 100 ml:

Valore energetico 899 kcal, Grassi 91,6 g di cui saturi 13,8 g, Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g,

Proteine 0 g, Sale 0 g.

Altitudine: 275 – 320 mt. s.l.m.

Varietà di olive: Moraiolo, Frantioiano, Leccino

Sistema di raccolta: Brucatura a mano Odore Fruttato medio, da acerbo a maturo

Area di produzione: Poggibonsi (SI)

Tipo di terreno: Sabbioso, Limoso, Argilloso

Altitudine 275 – 320 m.s.l.m Esposizione Sud, Sud-Ovest, Sud-Est

Shelf life: 18 months from packaging

Storage conditions: Store in a cool and dry place away from light and heat sources

Average nutritional values for 100 ml:

Energy value 899 kcal, Fat 91,6 g of which saturates 13,8g, Carbohydrate 0 g of which sugar 0 g,

Protein 0 g, Salt 0 g.

Altitude: 275 – 320 mt. s.l.m.

Variety of olive: Moraiolo, Frantioiano, Leccino

Collection system: Hand-picking

Fragrance: Medium fruity, from unripe to mature

Production area: Poggibonsi (SI)

Type of soil: Sandy, Silty, Clayey Altitude

275 – 320 m above sea level Exposure South, South-West, South-East



49 ettari tra erba medica, pascoli e bosco. li appezzamenti a seminativo forniscono 10 ettari di erba medica per animali e 11 ettari di pascolo, completati da ben 28 ettari di bosco ricco di lecci, pioppi, cipressi e pini.



49 hectares of alfalfa, pastures and woods. them plots to arable land provide 10 hectares of alfalfa for animals and 11 hectares of pasture, completed by 28 hectares of forest full of holm oaks, poplars, cypresses and pines.





12 mucche di razza Limousine
e 15 pecore di razza Pomarancine
completano il panorama di flora e
fauna dell'azienda, dimostrando
come l'amore per il proprio lavoro
possa sfidare il tempo e crescere
costantemente, in piena armonia
con l'ambiente.



IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA

*12 Limousine cows and 15
Pomarancine cows sheep complete
the panorama of flora and fauna of
the company,
demonstrating how the love for one's
work can challenge time and grow
constantly, in full harmony
with the environment.*





La Fattoria Il Pino offre un'esperienza culinaria unica nella sua sala degustazioni. Qui, potrete gustare pranzi veloci o serate con amici, assaporando taglieri di specialità toscane e verdure fresche dal nostro orto. Presto, potrete anche degustare la classica Fiorentina, preparata con le nostre carni bovine, accompagnata dai nostri vini e olio extravergine di oliva BIO. Vi aspettiamo per un viaggio culinario nella vera Toscana!



Fattoria Il Pino offers a unique culinary experience in its tasting room. Here, you can enjoy quick lunches or evenings with friends, savoring platters of Tuscan specialties and fresh vegetables from our garden. Soon, you will also be able to taste the classic Fiorentina, prepared with our beef, accompanied by our wines and organic extra virgin olive oil. We look forward to welcoming you on a culinary journey through true Tuscany!









IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA





IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA

Località Il Pino, 5
53036 Poggibonsi (Siena), Italy
Matteo Mannino +39 334 7642391
Gabriele Mannino +39 376 0734321

fattoriailpino.com