

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*

