

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

