



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.

Soil type: Sandy, Silty, Clayey.

Altitude: 275 - 320 m.a.s.l.

Exposure: South, South-West, South-East.

Plant density: 9,260 vines/ha. Year of planting: 2018.

Training system: Spurred cordon and Guyot.

Yield per hectare: 35 q. Annual production: 6,600 bottles.

First vintage: 2020.

Harvest: Hand-picked in 15 kg crates.

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 sangiovesese 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.*

**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: Sangiovese. 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-Eas

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



Freschezza e mineralità sono le caratteristiche principali di questo vino bianco. È uno dei vini di punta della casa. Qui la presenza di una piccola percentuale di Malvasia e San Colombiano completano le caratteristiche del Trebbiano di Toscana aggiungendo dei profumi, ancor più floreali, con gelsomino, biancospino e fiori d'acacia su tutti. Si abbina bene con antipasti leggeri, primi piatti delicati alle verdure, pesce, crostacei e carni bianche elaborate.



*Freshness and minerality are the main characteristics of this white wine. It is one of the flagship wines of the house. Here, the presence of a small percentage of Malvasia and San Colombiano complements the characteristics of Trebbiano di Toscana, adding even more floral aromas, with jasmine, hawthorn, and acacia flowers standing out. It pairs well with light appetizers, delicate vegetable first courses, fish, shellfish, and elaborate white meats.*

**Temperatura di servizio:** 10/12° C

**Vinificazione:** in vasche di acciaio temperatura controllata tra 24 e 26° C, chiarifica naturale del vino mediante sedimentazione per gravità.

**Maturazione e affinamento:** 2-3 mesi di battonnage su fecce fini e almeno 3 mesi in bottiglia.

**Uve:** Uve 70% e Trebbiano Toscano, 15% Malvasia e 15% San Colombano.

**Gradazione:** 12,5% vol

**pH:** 3.5

**Acidità totale:** 5.9 g/l

**Solforosa totale:** 55 mg/l

**Residuo zuccherino:** <1 g/l

**Area di produzione:** Poggibonsi (SI) Vigneti Trebbiano Toscano, Malvasia, and San Colombano. 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 2024. Raccolta a mano in cassette da 15 Kg.

Fermentazione Spontanea a 26 °C.

Durata fermentazione 10 gg.

**Serving temperature:** 18/20° C

**Vinification:** in steel tanks with controlled temperature between 24 and 26° C, natural clarification of the wine by gravity sedimentation.

**Maturation and refinement:** 2-3 months of battonnage on fine lees and at least 3 months in the bottle.

**Grapes:** 70% Trebbiano Toscano, 15% Malvasia, and 15% San Colombano.

**Alcohol content:** 12,5% vol

**pH:** 3.5

**Total acidity:** 5.9 g/l

**Total sulfur:** 55 mg/l

**Residual sugar:** <1 g/l

**Production area:** Poggibonsi (SI)

**Vineyards:** Trebbiano Toscano, Malvasia, and San Colombano.

**Soil type:** Sandy, Silty, Clayey.

**Altitude:** 275 - 320 m.a.s.l.

**Exposure:** South, South-West, South-East.

**Plant density:** 9,260 vines/ha. **Year of planting:** 2018.

**Training system:** Spurred cordon and Guyot.

**Yield per hectare:** 35 q. **Annual production:** 6,600 bottles.

**First vintage:** 2024.

**Harvest:** Hand-picked in 15 kg crates.

**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

- Moraiolo
- 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*

- Moraiolo
- 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 13,8 g, 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

Matteo e Gabriele sono due fratelli cresciuti tra le vigne della loro proprietà di famiglia. Fin da piccoli, passavano le notti estive sdraiati sull'erba, affascinati dal cielo notturno che si stendeva come un manto stellato sopra di loro. Le stelle, con la loro luminosità e mistero, catturavano l'immaginazione dei due fratelli, alimentando sogni e desideri.

Con il passare degli anni, la passione per le stelle si intrecciò con quella per il vino. Decisero così di dedicare la loro vita alla produzione vinicola, ma volevano fare qualcosa di speciale. Nacque così l'idea di creare un legame tra i loro vini e gli astri che avevano tanto amato. Ogni bottiglia, ogni etichetta, avrebbe raccontato una storia celeste.

Ma non si fermano qui. Ogni anno, la notte di San Lorenzo, Matteo e Gabriele aprono le porte della loro cantina per una serata speciale. Invitano ospiti e amici a unirsi a loro per una degustazione dei loro vini, immersi nella bellezza del cielo stellato. Sotto la volta celeste, tra sorsi di vino e racconti di costellazioni, si crea un'atmosfera unica e familiare.

Questa tradizione è un appuntamento fisso, atteso da tutti coloro che amavano il vino e le stelle. Insieme, condividono non solo i sapori dei vini, ma anche la meraviglia di un cielo stellato che continua a ispirare sogni e desideri.

Matteo and Gabriele are two brothers who grew up among the vineyards of their family estate. From a young age, they spent summer nights lying on the grass, fascinated by the night sky that stretched out like a starry blanket above them. The stars, with their brightness and mystery, captured the imagination of the two brothers, fueling dreams and desires.

As the years went by, their passion for the stars intertwined with their love for wine. They decided to dedicate their lives to wine production but wanted to do something special. Thus, the idea was born to create a connection between their wines and the celestial bodies they had loved so much. Each bottle, each label, would tell a celestial story.

But they don't stop there. Every year, on the night of San Lorenzo, Matteo and Gabriele open the doors of their winery for a special evening. They invite guests and friends to join them for a wine tasting, immersed in the beauty of the starry sky. Under the celestial vault, between sips of wine and tales of constellations, a unique and familial atmosphere is created.

This tradition has become a regular event, eagerly awaited by all those who love wine and the stars. Together, they share not only the flavors of their wines but also the wonder of a starry sky that continues to inspire dreams and desires.







**IL PINO**  
FATTORIA BIOLOGICA





**IL PINO**  
FATTORIA BIOLOGICA

Località Il Pino, 5  
53036 Poggibonsi (Siena), Italy  
+39 351 3059347

[fattoriailpino.com](http://fattoriailpino.com)