IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA

STELLA SENZA NOME

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica





Fattoria Il Pino srl - Soc. Agricola
Loc. Il Pino 5
53036 Poggibonsi (SI) Italy
P.I./C.F. 01534360522

Email: info@fattoriailpino.com
WhatsApp/Tel: +39 351 305 9347
Website: www.fattoriailpino.com

Scheda Tecnica

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.

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.

Data Sheet

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.

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.