IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA

LUNA TÒRTA

TOSCANA

Denominazione di Orgine Controllata e Garantita





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 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.

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.

Data Sheet

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.

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: Sangiovese.
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.