IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA

SOLLEONE

TOSCANA

indicazione Geografica Tipica





Scheda Tecnica

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.

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% 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.
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

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 Colombano 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.

Serving temperature 10-12° 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% 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. Y
ield 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.

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