IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA

PRIMA LUCE

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 prodotto per una grande piacevolezza, freschezza ce grandissima devibilità, con sentori di floreali di rosa e ciliegio. Il frutto del sangiovese maturato nelle dolci colline toscane estratto con il metodo saignée (o "salasso") dona una grande eleganza pur essendo comunque un vino semplice territorio toscano.

Un vino di grande struttura che si accompagna soprattutto carni rosse, e selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 08/14° C

Vinificazione in vasche d'acciaio a. temperatura controllata tra 15 e 22° C, con metodo Saignèe (salasso), segue alcune settimane di batonnage per essere imbottigliato ad inzio primavera.

Maturazione e affinamento
acciaio e bottiglia.

Uve 100% Sangiovese

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 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 35q Produzione annua 6.600 bottiglie
Prima annata 2020
Raccolta a mano in cassette da 15Kg
Fermentazione Spontanea a 26°C
Durata fermentazione 10 gg.

Data Sheet

A wine crafted for great drinkability, freshness, and immediate pleasure, with delicate floral notes of rose and cherry blossom. The Sangiovese grapes, grown on the gentle Tuscan hills, are processed using the saignée ("bleeding") method, giving the wine notable elegance while maintaining the authenticity of a simple Tuscan expression.

A wine with good structure that pairs especially well with red meats, game, and aged cheeses.

Serving temperature 8/14° C

Vinification in stainless steel tanks at controlled temperatures between 15 and 22°C using the saignée method. This is followed by several weeks of bâtonnage before bottling in early spring.

Maturation and refinement
in steel and bottle.

Grapes 100% Sangiovese

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: Sangiovese.
Soil type: Sandy, silty, clay
Altitude: 275–320 m a.s.l.
Exposure: South, South-West, South-East
Planting density: 9,260 vines/ha
Year planted: 2018
Training system: Spur-pruned 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 length: 10 days