



TENUTA la PINETA

www.tenutalapineta.it

Vigna del Conte

Toscana Rosso IGT

Scheda Tecnica

Nome	Vigna del Conte.
Denominazione	Toscana Rosso IGT.
Tipo di vino	Rosso secco.
Grado alcolico	13,5%.
Zona di produzione	Castiglion Fibocchi - Arezzo.
Vitigni	Sangiovese 100%.

Il Vigneto

Età	12 anni.
Altitudine	Mt.250 s.l.m.
Esposizione	Sud - Est.
Allevamento	Cordone speronato.
Sesto d'impianto	4400 piante / ettaro.
Rese per ha.	7 ton.
Vendemmia	Manuale in cassetta ad inizio ottobre.
Vinificazione	In vasche di acciaio a temperatura controllata.
Maturazione	12 mesi in acciaio.
Affinamento	6 mesi in bottiglia.

Note di Degustazione

Visivo	Limpido. Colore rosso rubino, abbastanza consistente.
Olfattivo	Intenso e abbastanza complesso. Fruttato e floreale con una esile nota animale. Leggera mineralità.
Gustativo	Fruttato e caldo ben equilibrato da una discreta acidità. Buona intensità e persistenza.
Abbinamento	Tipico vino da tutto pasto, si sposa perfettamente con salumi, primi piatti strutturati, carni bianche e rosse, formaggi semistagionati e stagionati.

