



TENUTA la PINETA

[www.tenutalapineta.it](http://www.tenutalapineta.it)

## Canaiolo

### Toscana Canaiolo Nero IGT

#### Scheda Tecnica

<b>Nome</b>	Canaiolo.
<b>Denominazione</b>	Toscana Canaiolo Nero IGT.
<b>Tipo di vino</b>	Rosso secco.
<b>Grado alcolico</b>	13,5%.
<b>Zona di produzione</b>	Castiglion Fibocchi - Arezzo.
<b>Vitigni</b>	Canaiolo 100%.

#### Il Vigneto

<b>Età</b>	10 anni.
<b>Altitudine</b>	Mt.250 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud - Est.
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato.
<b>Sesto d'impianto</b>	5300 piante / ettaro.
<b>Rese per ha.</b>	7 ton.
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassetta ad inizio ottobre.
<b>Vinificazione</b>	In vasche di acciaio a temperatura controllata.
<b>Maturazione</b>	12 mesi in vasche di cemento, 12 mesi tonneaux di rovere francese.
<b>Affinamento</b>	6 mesi in bottiglia.

#### Note di Degustazione

<b>Visivo</b>	Limpido. Colore rosso rubino carico con riflessi granato, abbastanza consistente.
<b>Olfattivo</b>	Intenso e complesso. Fruttato e floreale, prevalenza di frutti di bosco, con una esile nota animale e sottofondo speziato vanigliato.
<b>Gustativo</b>	Fruttato e caldo ben equilibrato da una discreta acidità. Di buona struttura, intensità e persistenza.
<b>Abbinamento</b>	Carni rosse alla griglia, arrosto o stufate. Formaggi stagionati. Selvaggina.
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C

