



TENUTA la PINETA

www.tenutalapineta.it

M.N. Toscana Rosso IGT

Scheda Tecnica

Nome	M.N.
Denominazione	Toscana Rosso IGT.
Tipo di vino	Rosso secco.
Grado alcolico	14%.
Zona di produzione	Castiglion Fibocchi - Arezzo.
Vitigni	Malvasia Nera 100%.

Il Vigneto

Età	10 anni.
Altitudine	Mt.250 s.l.m.
Esposizione	Sud - Est.
Allevamento	Cordone speronato.
Sesto d'impianto	5300 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 vasche di cemento, 12 mesi tonneaux di rovere francese.
Affinamento	6 mesi in bottiglia.
Filtrazione	Vino non filtrato, può presentare un residuo solido sul fondo.

Note di Degustazione

Visivo	Limpido. Colore rosso rubino molto carico quasi impenetrabile, molto consistente. Può presentare un leggero deposito sul fondo dovuto all'evoluzione naturale di un vino non filtrato.
Olfattivo	Intenso e complesso. Fruttato e floreale con prevalenza di fiori rossi e frutti di bosco maturi, sottofondo speziato.
Gustativo	Fruttato e caldo ben equilibrato da una discreta acidità. Molto strutturato, e di grande intensità e persistenza.
Abbinamento	Carni rosse alla griglia, arrosto o stufate, cacciagione, formaggi stagionati e patè.
Temperatura di servizio	18-20°C

