



PIANDACCOLI
VINI DAL RINASCIMENTO



IN PRIMIS Toscana I.G.T.

Tipo di vino: Rosso
Uve: Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda,
Vigneti di produzione: "Malmantile", "Granchiaia"
Altitudine: 250 m slm
Esposizione: Sud Ovest
Tipo di terreno: Argilloso con ciottoli fluviali
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Potatura-defogliaatura-diradamento-vendemmia: manuale
Resa uva per ettaro: 50 q
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio
Fermentazione malolattica: legno e acciaio
Affinamento in legno: 12 mesi in tonneau da 5 hl e botti da 55 hl di rovere francese
Affinamento in bottiglia: minimo 15 mesi
Filtraggio: molto leggero
Bottiglie prodotte: 12000
Formati: 0,75 – 1,5 – 3 lt

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino intenso tendente al granato. L'esame olfattivo regala frutti maturi, ciliegia e prugna in particolare, ma anche una nota di pasta di mandorla. In bocca è caldo e avvolgente. L'ingresso è pieno e il finale lungo. Il frutto del naso si ripropone in bocca in maniera netta affiancato da un accenno di cacao.

The color is intense ruby red tending to garnet. The olfactory test gives ripe fruits, cherry and plum in particular, but also a note of almond paste. In the mouth it is warm and enveloping. The entrance is full and the finish is long. The fruit of the nose recurs in the mouth in a clear manner flanked by a hint of cocoa.

IN PRIMIS

Dai pilloli di alberese della vigna Sasseta, nasce questo bel vino rosso di media intensità. Il palcoscenico olfattivo si apre con profumi di spezie dolci, menta e grafite per terminare con un crescendo aromatico di prugna e ciliegia. La buona struttura, il grande equilibrio di alcol e freschezza caratterizzato da un tannino dolce e vellutato, uniti ad un'intensa persistenza aromatica, rendono questo vino un piacere per il palato.

This marvellous medium body red wine is made from Sasseta vineyard grapes growing in alberese soil. The exceptional nose explodes with notes of sweet spice, mint and graphite, culminating in an aromatic growing up of plums and cherries. The great structure, alcohol balance and fresh notes characterised by sweet and velvety tannins combined with an intense aromatic persistence, make this wine extremely pleasant on the palate.

Abbinamenti: Carni rosse, arrosti, formaggi media e lunga stagionatura, salumi / Red meats, roasts, medium and long matured cheeses, cold cuts.

SCHEDA LOGISTICA

Formato bottiglia: 75 cl
Tipo confezione: cartone
Formato confezione: 6 bottiglie coricate
Dimensioni confezione: mm 19x31x26p
Peso confezione: 8,5 Kg