



Az .Agr.IL PINO di Jessica Pellegrini
via Osticcio 26 Montalcino SI
P.i.00866860521 CF PLLJSC74B47F402Y
Cell3475719051 info@fattoriadelpino.com

IGT VINVALE' 2013



Uvaggio: 100% Sangiovese selezione Vigna Nuova

Vinificazione: metodo tradizionale macerazione sulle bucce medio-lunga con frequenti rimontaggi durante la fase tumultuosa con follature allo scopo di rompere e irrorare il cappello per una maggiore estrazione dalle bucce. Il tutto con lavorazione manuale.

Invecchiamento: un anno in acciaio e quattro mesi in botte di legno di rovere di Slavonia da 25 hl.

Affinamento in bottiglia : circa quattro- cinque mesi.

Colore: rosso rubino scarico

Alcol in etichetta 14%

Olfattiva/gustativa: giovane ,morbido molto fruttato con note di prugna e bacche rosse,rotondo in bocca di facile beva.

Alcol (T.A.V.)	14.65 %vol.
Estratto secco netto	31.42 g/l
Acidità volatile netta	0.58 g/l
Acidità totale	5.00 g/l
Anidride solforosa libera	29 mg/l
Anidride solforosa totale	103 mg/l

BOTTIGLIE PRODOTTE 1000