



TENUTA la PINETA  
www.tenutalapineta.it

## Vigna del Conte Toscana Rosso IGT

### Scheda Tecnica

<b>Nome</b>	Vigna del Conte.
<b>Denominazione</b>	Toscana Rosso 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>	Sangiovese 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>	4400 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>Affinamento</b>	6 mesi in acciaio + 6 mesi in cemento.

### Note di Degustazione

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



www.tenutalapineta.it

Safra 2010. Almoço em 30/04/2016.