



PIANDACCOLI
VINI DAL RINASCIMENTO



Piandaccoli di Piandaccoli Toscana I.G.T.

Tipo di vino: Rosso

Uve: Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda, Mammolo, Barsaglina,

Colorino
Vigneti di produzione: "Malmantile", "Granchiaia", "Fattoria", "Sassetta"

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: 15000

Formati: 0,75

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.

Piandaccoli IGT

La passione dell'Azienda Agricola Piandaccoli, che ha portato alla riscoperta dei vitigni autoctoni della Toscana Rinascimentale, si esprime in questo vino dal colore rosso intenso, con note di piccoli frutti rossi, di piacevole freschezza e armonia. I tannini morbidi, la mineralità e la buona spalla alcolica collocano questo prodotto in una zona di grande piacevolezza.

The passion of the Piandaccoli Winery, which has led to the rediscovery of the autochthonous vines of Tuscan Renaissance, is expressed in this wine with an intense red color with notes of small red fruits of pleasant freshness and harmony. The soft tannins, the minerality and the good alcoholic shoulder place this products in an area of great pleasure.

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

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTICS SHEET

Formato bottiglia / Bottle size: 75 cl

Tipo di confezione / Type of pack: Cartone /Carton

Bottiglie per confezione / Btls per pack: 6 bottiglie verticali / 6 vertical bottles

Dimensioni confezione H x L x P / Pack size H x W x D: 32x25x17 cm

Peso confezione / Pack weight : 8 Kg