

## **LA PINETA**

**100% Pinot Nero**



**Nome del vino:** La Pineta

**Tipo di vino:** Indicazione Geografica Tipica Toscana

**Prima annata di produzione:** 2006

**Numero di bottiglie prodotte:** 3200

**Uve:** 100% PINOT NERO

**Comune di produzione:** Castellina in Chianti

**Altimetria dei vigneti:** Mt. 495

**Tipo di terreno:** Medio impasto ricco di scheletro

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità dell'impianto:** 5900

**Età delle viti in produzione:** 5 anni

**Resa per ettaro in uva:** 35 Ql

**Epoca di vendemmia:** Metà Settembre

**Materiale vasche di fermentazione:** Tinella di legno a temperatura controllata

**Temperatura di fermentazione:** 26°

**Durata fermentazione:** 12 giorni

**Fermentazione malolattica:** Svolta

**Tipo di affinamento:** Barriques di Allier media tostatura (100% nuove)

**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 12 mesi

**Stabilizzazione del prodotto:** Naturale

**Affinamenti in bottiglia:** 7 mesi

**Tipo di Bottiglia:** Borgognotta pesante

**Bottiglie per cassa:** 6