

PININO

1874 • MONTALCINO

ROSSO DI MONTALCINO 2024

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il primo Rosso di Montalcino Pinino curato interamente dalla nuova proprietà a firma Ferragamo offre tutta la tipicità del terroir dell'azienda in un vino che coniuga una buona struttura con una grande piacevolezza di beva. Di un rosso vivace, al naso è molto fruttato, con aromi intensi di lampone e ciliegia e leggeri sentori di spezie. In bocca si rivela fresco, di corpo, con tannini vellutati e una piacevole persistenza.

ANDAMENTO ANNATA

Dopo un inizio d'anno all'insegna delle piogge, la bella stagione si è aperta con un susseguirsi di rovesci e picchi di temperatura che hanno lasciato spazio al bel tempo, permettendo ai vigneti di registrare una maturazione progressiva nel corso dell'estate. A settembre, il calo delle temperature e le piogge hanno poi permesso alla pianta di rallentare l'accumulo degli zuccheri e di riequilibrare la componente fenolica. Le uve vendemmiate presentavano un ottimo stato fitosanitario, con mosti caratterizzati da aromaticità e finezza di profumi, capaci di dare vini eterei e slanciati, con pH e alcol più bassi della media montalcinese.



UVE 100% Sangiovese

NATURA DEI SUOLI NEI VIGNETI

Pinino: ricco di scheletro, con galestro e alberese.

Canchi: quasi puramente argilloso, con presenza di limo.

ALTITUDINE E ORIENTAMENTO

Pinino: 284,2 m.s.l.m., nella zona nord di Montalcino, esposizione a sud-est.

Canchi: 318,2 m.s.l.m., nella zona a nord-est di Montalcino, esposizione a sud-est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA Dal 3/10 al 19/10

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata, macerazione sulle bucce dai 18 ai 25 giorni, invecchiamento per almeno 6 mesi in botti di rovere.

N. BOTTIGLIE PRODOTTE

50.000 bottiglie

ALCOL 13,5%

ESTRATTO SECCO 29,4 g/l

ACIDITÀ TOTALE 5,5 g/l

FORMATO 750 ml

IL BORRO
TOSCANA