



TENUTA la PINETA

www.tenutalapineta.it

Nome	Tripinio
Denominazione	Toscana Rosso IGT
Tipo di vino	Rosso Secco
Grado alcolico	15%
Zona di Produzione	Castiglion Fibocchi – Arezzo
Vitigni	Pugnitello 33,3% Cabernet Sauvignon 33,3% Merlot 33,3%
Età vigneto	20 anni
Altitudine	250 m slm
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Guyot
Sesto d'impianto	5500 piante per ettaro
Rese per ha.	5 t
Vendemmia	Manuale in cassetta, seconda metà di settembre e inizio ottobre
Vinificazione	In vasche d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione	24 mesi in tonneau di rovere francese
Affinamento	12 mesi in bottiglia



Note di degustazione

Visivo	Limpido, colore rosso rubino, di grande intensità colorante e vivace. Consistente.
Olfattivo	Intenso e complesso. Fruttato di amarena, mirtillo, mora, prugna. Pot-pourri di fiori. Leggera nota tostata. Primi sviluppi eterei.
Gustativo	Vino secco, caldo, equilibrato da discreta acidità, tannino levigato ed evidente sapidità. Frutto persistente.
Abbinamento	Selvaggina da pelo e da piuma. Stracotti, spezzatino di manzo, gulasch.