



TENUTA la PINETA

www.tenutalapineta.it

Nome	Canaiolo
Denominazione	Toscana Canaiolo Nero IGT
Tipo di vino	Rosso Secco
Grado alcolico	14,5%
Zona di Produzione	Castiglion Fibocchi – Arezzo
Vitigni	Canaiolo 100%
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	Vasche d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione	12 mesi in vasche di cemento, 12 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio
Affinamento	12 mesi in bottiglia



Note di degustazione

Visivo	Limpido. Colore rosso rubino carico, con riflesso granato. Consistente.
Olfattivo	Molto intenso e complesso. Fruttato e floreale, prevalenza di frutti di bosco, con una esile nota animale e sottofondo speziato.
Gustativo	Fruttato e caldo, ben equilibrato dalla spalla acida. Di discreta struttura, intensità e persistenza.
Abbinamento	Carni bianche e rosse grigliate, arrosti, formaggi di media stagionatura.