



# TENUTA la PINETA

[www.tenutalapineta.it](http://www.tenutalapineta.it)

<b>Nome</b>	Canaiolo
<b>Denominazione</b>	Toscana Canaiolo Nero IGT
<b>Tipo di vino</b>	Rosso Secco
<b>Grado alcolico</b>	14,5%
<b>Zona di Produzione</b>	Castiglion Fibocchi – Arezzo
<b>Vitigni</b>	Canaiolo 100%
<b>Età vigneto</b>	20 anni
<b>Altitudine</b>	250 m slm
<b>Esposizione</b>	Sud-est
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Sesto d'impianto</b>	5500 piante per ettaro
<b>Rese per ha.</b>	5 t
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassetta, seconda metà di settembre e inizio ottobre
<b>Vinificazione</b>	Vasche d'acciaio a temperatura controllata
<b>Maturazione</b>	12 mesi in vasche di cemento, 12 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio
<b>Affinamento</b>	12 mesi in bottiglia



## Note di degustazione

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