



# SANDRINO

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vino</b>                    | Toscana IGT Pinot Nero.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Zona di produzione</b>      | Vigneti di nostra proprietà, posti sulle colline di Scarperia e San Piero, Mugello Firenze altezza 250 metri s.l.m.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Vitigno</b>                 | 100% Pinot Nero.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Sistema di allevamento</b>  | Alberello areato e Palmetta, 4500 ceppi/ettaro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Raccolta uve</b>            | Manuale, in cassette da 15 kg, raccolte all'alba.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Periodo di raccolta</b>     | A seconda dell'annata dal 20 agosto al 10 settembre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Vinificazione</b>           | <p>L'uva giunge in cantina con una temperatura ottimale e viene subito trasferita dalle cassette al nastro elevatore che delicatamente alimenta la diraspa pigiatrice e da qui viene trasferita in vasca di acciaio preventivamente raffreddata. Il pigiato viene tenuto ad una temperatura di 18 - 20°C per 48 ore per effettuare una macerazione pellicolare pre-fermentativa.</p> <p>Dopo questa fase la temperatura viene fatta risalire naturalmente eseguendo l'inoculo di lieviti selezionati e la fermentazione viene seguita con controllo automatico delle temperature e dei rimontaggi.</p> <p>Dopo qualche giorno di macerazione post fermentativa si effettua la separazione del vino dalle vinacce mediante l'esecuzione della svinatura. Il vino nuovo così ottenuto viene mantenuto ad una temperatura di 20-23° C per favorire l'avvio della fermentazione malolattica spontanea alla fine della quale il vino viene travasato in barrique di rovere francese dove rimarrà in affinamento per circa 6 mesi.</p> |
| <b>Affinamento</b>             | Il vino, finito il periodo di affinamento in barrique, viene assemblato in vasca dove rimane pochi mesi e da qui viene successivamente imbottigliato. Prosegue il suo affinamento per circa 6 mesi in magazzino termocondizionato prima di essere avviato alla commercializzazione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Grado alcolico</b>          | 13.5% Vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Colore</b>                  | Rosso rubino, limpido, brillante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Profumo</b>                 | Fresco, fruttato, piacevolmente intenso, elegante le note di legno sono presenti ma discrete, non invadenti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Gusto</b>                   | La caratteristica freschezza acida lo sorregge e lo allunga bene nell'assaggio, di buon corpo, tannini presenti ma eleganti, persistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Abbinamenti</b>             | Antipasti leggeri a base di affettati toscani, formaggi freschi e carni bianche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 18° C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Produzione</b>              | 2.000 - 2.500 bottiglie 75 cl.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



FATTORIA DI CORTEVECCHIA  
SALUBRE ASCESA