

# PININO

1874 • MONTALCINO

## ROSSO DI MONTALCINO 2022

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Il Rosso di Montalcino di Pinino offre tutta la tipicità dei 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

Il 2022 sarà ricordato come uno degli anni più caldi e siccitosi. I primi mesi sono stati caratterizzati da una scarsità di precipitazioni che si è protratta anche in primavera. Dalla seconda metà di maggio si sono riscontrati anche innalzamenti delle temperature, ampiamente al di sopra delle medie stagionali. Le forti condizioni di stress termico e idrico sono state però sopportate dal sangiovese grosso grazie alle proprie caratteristiche anisoidriche. A fine luglio si sono finalmente avute delle piogge che sono stati determinanti per ribaltare la riuscita dell'annata. Si è avuta una vendemmia anticipata che si è conclusa verso l'ultima settimana di settembre, con delle uve ricche dal punto di vista polifenolico e interessanti a livello aromatico.



UVE 100% Sangiovese Grosso

### 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 12/09 al 21/09

### 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

20.000 bottiglie

ALCOL 14%

ESTRATTO SECCO 29.9 g/l

ACIDITÀ TOTALE 5 g/l

FORMATO 750 ml

IL BORRO  
TOSCANA