





TENUTA la PINETA

www.tenutalapineta.it

| | |
|--------------------------|--|
| Name | Tripinio |
| Appellation | Toscana Rosso IGT |
| Wine Description | Red Dry |
| Alcohol Content | 15% |
| Vineyard Location | Castiglion Fibocchi – Arezzo |
| Grapes | Pugnitello 33,3% Cabernet Sauvignon 33,3% Merlot 33,3% |
| Vine Age | 20 years old |
| Altitude | 250 m above sea level |
| Exposure | South-East |
| Growing system | Guyot |
| Vines per hectare | 5500/hectare |
| Yield per hectare | 5 t |
| Harvest | By hand, with small boxes, second half of September and early October |
| Fermentation | Stainless steel tanks, temperature-controlled |
| Aging | 24 months in French oak tonneaux |
| Bottle refinement | 12 months |



Tasting Notes

| | |
|---------------------|---|
| Visual | Clear. Ruby red color, very deep and bright. |
| Olfactory | Very intense and complex. Red and black fruity scents, floral aromas. Soft oaky and first ethereal notes. |
| Flavour | Fruity and warm, balanced by a pleasant acidity. Round, silky tannins. Full-body, intense and persistent. |
| Food pairing | Game, stews, goulash. |



Lo Gnuttelo

Rosso IGT Toscana Organic Wine

Technical Sheet

| | |
|-----------------|--|
| Name | Lo Gnuttelo |
| Denomination | IGT Toscana Rosso |
| ABV | 14,0% |
| Production zone | Agazzi località Capo Di Monte – Arezzo – Italy |
| Grape varieties | Cabernet Sauvignon 80 % - Cabernet Franc 13% - Petit Verdot 7% |

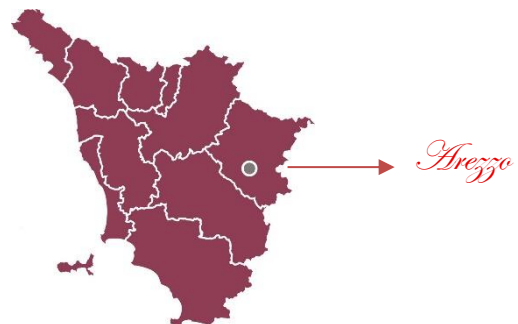


The vineyard

| | |
|-----------------|---|
| Age | 5 years |
| Altitude | 320 meters above sea level |
| Exposition | South East and South West |
| Pruning method | Guyot |
| Vineyard layout | 1,7 meters between rows x 0.8 meters on the rows: 7.352 strains per hectare |
| Yield per ha | 50 quintals of grapes per hectare |
| Harvested | By hand in small baskets the first week of October |
| Vinification | In stainless steel, temperature controlled vats |
| Matured | In stainless steel on its own yeast for 3 months |
| Ages | In stainless steel for 6 months |

Tasting notes

| | |
|-----------|---|
| Visual | Intense ruby red with dark purple shades |
| Aromas | Fruity, spicy, complex; notes of black berries, medicinal herbs, fresh spices and notes of forest floor |
| Taste | Soft with persuasive tannins, silky, densely integrated with spicy, fresh acidity |
| Pair with | Grilled red meats, roasted meat, wild game, aged cheese. |



Tasting notes by Oenologist Dr. Stefano Chioccioli

Matignano INTRODUCTION :

We respect the vineyards, we work them manually and do not use any chemistry both in the vineyard and in the cellar.



MATRIGNANO 7ha of vineyards, 2ha of olive trees and a small agriturismo everything is run by four people, none of us is enologist or agronomist, we are just a passionate family who is making natural wine from the old vineyards we got from my grandfather since 2017.

WHAT WE DO

Growing our own grapes, Helping and maintaining biodiversity, Manual pruning, Manual picking with boxes, Spontaneous fermentation

WHAT WE DON'T DO

Trim the soil, controlling temperature, blocking malolactical fermentation, cold stabilization, adding additives, buying grapes from other grower

OUR MISSION

To put in bottle the most representative and unfiltered expression of our grapes and of the season and soil which grown them.

OSTINATO

GRAPE VARIETIES Sangiovese 80%,
20% of Canaiolo, Canaiolo, Colorino, Malvasia,
Trebbiano

COLOR red

TYPE still

PLANTING YEARS OF THE VINES 1969

SOIL TYPE Calcareous

EMPTY BOTTLE WEIGHT 500gr

PRODUCTION (N°BOTTLES) 2500

CERTIFICATION biologic, organic

ALCOOL 13%

SULPHITES AFTER BOTTLING <13mg/l

VESSEL TYPE Concrete



front label



rear label 2019

VINIFICATION

Single harvest of all the varieties when ripe grapes, destemmed and spontaneous fermentation in concrete tank.

Maceration as long as we have fermentation (15days circa), fining in concrete tank for 2 year, and at least one year in bottle.

TASTING NOTE red fruits, bothanical, roasted bread and pepper.

AVAILABLE VINTAGE

2017

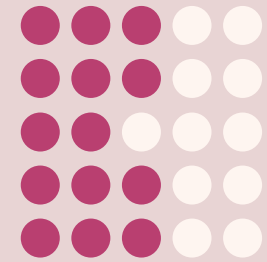
2018

2019

RE DI BASTONI 2022

IGT TOSCANA
100% SANGIOVESE

COLOR
ACIDITY
TANNINS
STRUCTURE
BODY

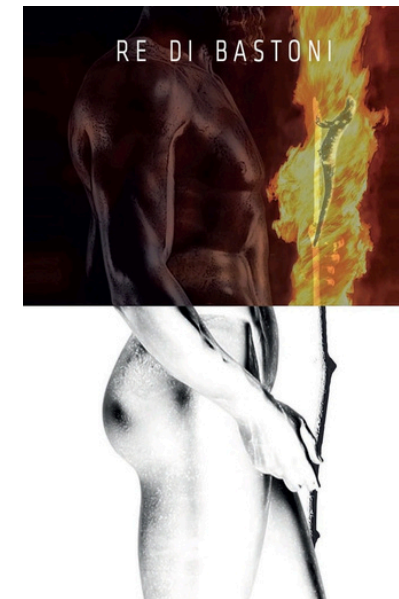


THE VINEYARD

Located in Valdambra - Tuscany
Red clay rich soil
Cordon trained vines planted in 2014

THE WINEMAKING

Grapes harvested in the second half of September by hand in baskets with extreme quality selection of the grapes. Simple and handcrafted winemaking using Indigenous yeast fermentation. Unfiltered and unclarified, low sulphites and no other chemicals used. Fermented and matured sur lies for 5 🌙 lunar cycles in "Terracotta" clay amphorae. Daily punching down by hand during fermentation process. 35 days of skin contact. Sangiovese features enhanced by the traditional material of the amphorae. Bottled in March 2024 according to the Biodynamic calendar. Natural cork. Alcohol 15.0%





2020

Winemaking Notes

- The grapes are estate-grown in Galestro soil at an altitude of 500 meters
- Cold soaking and fermentation took place in stainless steel tanks
- The wine was left in stainless steel tanks for 8 months
- The free-flow wine was then aged in used French oak barrique for 18 months
- The pressed wine was aged separately in French oak barrique
- The wine was reassembled, filtered, bottled, and released after 6 months in the bottle

Food Pairings

- Pinot Noir is one of the most food-friendly wines
- Pairs well with chicken, rabbit, pork, duck, and stuffed mushrooms
- Pinot Noir also pairs well with many kinds of cheese, charcuterie boards, and pasta
- Mild curries



2020

Note di vinificazione

- Le uve provengono dall'azienda agricola in terreno Galestro ad un'altitudine di 500 metri
- La macerazione a freddo e la fermentazione sono avvenute in vasche di acciaio inox
- Il vino è stato lasciato in vasche di acciaio inox per 8 mesi
- Il vino a flusso libero è stato poi affinato in barrique usate di rovere francese per 18 mesi
- Il vino pigiato è stato invecchiato separatamente in barrique di rovere francese
- Il vino è stato riassembleto, filtrato, imbottigliato e messo in commercio dopo 6 mesi

Abbinamenti alimentari

- Il Pinot Nero è uno dei vini più adatti al cibo
- Si abbina bene con pollo, coniglio, maiale, anatra e funghi ripieni
- Il Pinot Nero si abbina bene anche con molti tipi di formaggi, salumi e pasta
- Curry delicato

PROGETTO SIMBIOSI *arte e agricoltura*

Etichetta per EX TERRA (dal latino "DALLA TERRA")

SOGGETTO:

Barbatella di vite

NUOVA PIANTA DI VITE

— piccola con RADICE
INNESSO CON
UN TRALCIO CON
2 GAMBE
↓
DARANNO IN
PRIMAVERA NON
CERCHERANNO X
LA
PRODUZIONE
DELL'UVA
(dopo 3 ANNI)



Come un
BAMBINO

BRACCIA ALLARGATE
X MANTENERE
EQUILIBRIO

NON HA LE
TERRA che
LE TIENE ACCANTO
N TERRENO
PERCHE
E'

**BARBATELLA
ERRANTE**



— LE RADICI
SONO GIA
IN MOVIMENTO

EUTRACITA'

EX TERRA

TOSCANA ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

FORSE
DA
LONTANO
NON
SI
APISCE

GAMBE
CORTE



— HA UNA
PANCIA
UMANA

LA
BARBATELLA
E' PIU'
DRITTA

— STESSO
SOGGETTO
MA
PIU' DRITTO

SIMBIOSI

IGT TOSCANA



90% Sangiovese, 10% Trebbiano e Malvasia



Colli del Chianti, strada Setteponti Toscana, Italia



300 metri s.l.m. - esposizione delle vigne a Sud/Sud-Ovest



Terreno misto sabbia-limo-argilla con presenza di galestro



Allevamento delle vigne a guyot, 3.500 ceppi/ha, resa circa 50 ql/ha, età 20 anni



Tutte le lavorazioni vengono svolte manualmente dai produttori senza l'utilizzo di prodotti di sintesi, nel rispetto del suolo e dei suoi abitanti



Trazione quad: utilizziamo solo mezzi leggeri per evitare il compattamento del suolo



Vigne a conduzione biologica con pratiche di inerbimento permanente senza lavorazione del suolo



Vinificazione e maturazione in acciaio con fermentazione spontanea utilizzando solo lieviti indigeni, vino non stabilizzato e non filtrato; può presentare sedimenti naturali



1.500 bottiglie prodotte



Tappo tecnico di ultima generazione in bio-polimero derivante dalla canna di zucchero 100% riciclabile. Garantisce una costante micro ossigenazione del vino in bottiglia ed esclude difetti da TCA (odore di tappo) mantenendo inalterato il corredo aromatico del vino



Iniziamo ammirando nel bicchiere il suadente colore rosso rubino di grande vivacità. Il bouquet rivela aromi fragranti di fiori appena sbocciati che riportano alla mente il giaggiolo e la viola mammola, fini note di ribes rosso e ciliegia selvatica, con un tocco di arancia Sanguinella e un sottofondo vegetale di erbe aromatiche. L'assaggio, piacevolmente fresco e leggermente sapido, rivela una buona persistenza e un tannino ben integrato nella struttura.

SIMBIOSI

TERRA
PREZIOSA



SIMBIOSIWINERY.IT



SIMBIOSI_WINERY

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULFITES / ENTHÄLT SULFITE
VINO NON STABILIZZATO E NON FILTRATO PUÒ PRESENTARE SEDIMENTI

IMBOTTIGLIATO DA ICORF IT/FI/18025
PER SIMBIOSI SOCIETÀ AGRICOLA S.S.
TERRANUOVA BRACCIOLETTI (AR)-ITALIA

750 ml e 13% Vol.

G.I. (TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION) TUSCAN



90% Sangiovese, 10% Trebbiano and Malvasia



Chianti hills, Setteponti road Tuscany, Italy



300 metres a.s.l., vine exposure south/south-west



Soil mixture of sand, lime, clay and some marl



Vines grown with guyot system, 3,500 vine stumps per ha, with yield of about 50 hundredweight, about 20 years old



All land tillage is done manually by the producers without use of synthetic products, maintaining turf and inhabitants



Resistance quad – we only use lightweight vehicles to avoid soil compactibility



Biologically cultivated vines using permanent revegetation procedures without turf intervention



Steel vinification and ageing with spontaneous fermentation using only local yeasts, unstabilized and unfiltered wine which may have natural sediments



1,500 bottles produced



Ultimate generation bio-polymer technical cap made from 100% recyclable sugar cane. Guarantees bottled wine micro-oxygenation excluding TCA (cork taint) defects, maintaining an unaltered aromatic wine profile.



Begin with the bright deep ruby red colour in the glass. The bouquet reveals fragrant aromas of freshly harvested blooms reminiscent of irises, violets, redcurrants and wild cherries with a touch of blood orange and an herbaceous aftertaste. The taste is pleasantly fresh and slightly tangy, revealing a good persistence and well-integrated tannin in the structure.

SIMBIOSI

TERRA
PREZIOSA



SIMBIOSIWINERY.IT



[SIMBIOSI_WINERY](https://www.instagram.com/SIMBIOSI_WINERY)

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULFITES / ENTHÄLT SULFITE
VINO NON STABILIZZATO E NON FILTRATO PUÒ PRESENTARE SEDIMENTI

IMBOTTIGLIATO DA ICORF IT/FI/18025
PER SIMBIOSI SOCIETÀ AGRICOLA S.S.
TERRANUOVA BRACCIOLINI (AR)-ITALIA

750 ml e 13% Vol.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE (G. G. A.)



90% Sangiovese, 10% Trebbiano und Malvasia



Chianti-Hügel, Setteponti-Straße
Toskana, Italien



300 Meter über dem Meeresspiegel,
Hänge nach süd-west ausgerichtet



Boden: Sand-Schlamm-Lehm-Mix mit
Spuren von Mergel



Die Reben gedeihen nach dem
Guyot-Prinzip, also in
Spaliererziehung 3.500
Wurzelstöcke/Hektar, Ertrag: circa
50 Zentner/Hektar Alter: 20 Jahre



Händische Bestellung der Weinberge
durch die Produzenten, ohne Zugabe
künstlicher Substanzen mit
größtmöglichem Respekt gegenüber dem
Boden und dessen Bewohnern



Quad-Antrieb: Wir verwenden
ausschließlich leichtes Gerät, um
die Bodenverdichtung zu vermeiden



Biologischer Weinbau, der permanenten
Rekultivierungsprozessen unterliegt,
möglichst ohne den Boden zu belasten



Weinherstellung und Reifung in
Stahlfässern durch spontane
Fermentation, bei der ausschließlich
natürliche, heimische Hefen zum
Einsatz kommen. Der Wein wird weder
stabilisiert noch gefiltert, was zu
natürlichen Ablagerungen führt.



1.500 Flaschen hergestellt



Moderner Bio-Polymer-Verschluss der
letzten Generation aus 100 Prozent
wiederverwertbarem Zuckerrohr. Dieser
garantiert eine konstante
Mikro-Sauerstoffanreicherung des
abgefüllten Weines. Das sogenannte
„Korken“ des Weines wird
ausgeschlossen und das natürliche
Aroma des Weines bleibt
unbeeinträchtigt.



Am Anfang steht das verführerische,
lebendige Rubinrot des Weines im Glas.
Sein Bouquet eröffnet duftende Aromen,
die an eben erst aufgeblühte
Schwertlilien und Veilchen erinnern.
Auch feine Noten roter Johannisbeeren,
Wildkirschen und Spuren von
Blutorangen, sowie Kräutern sind
wahrnehmbar. Bei der Verkostung
überzeugt er durch ein angenehm
frisches, wohlschmeckendes Bouquet mit
einer guten Persistenz und seiner von
gut integriertem Tannin geprägten
Struktur.

SIMBIOSI

TERRA
PREZIOSA



SIMBIOSIWINERY.IT



SIMBIOSI_WINERY

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULFITES / ENTHÄLT SULFITE
VINO NON STABILIZZATO E NON FILTRATO PUÒ PRESENTARE SEDIMENTI

IMBOTTIGLIATO DA ICORF IT/FI/18025
PER SIMBIOSI SOCIETÀ AGRICOLA S.S.
TERRANUOVA BRACCIOLINI (AR)-ITALIA

750 ml e 13% Vol.