

DOCG

# Vallocaia

**Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva**  
95% Sangiovese, 5% Colorino

All'olfatto è profondo e complesso, con sentori di giaggiolo, agrumi e piccoli frutti neri, integrati da eleganti note balsamiche. All'assaggio è progressivo, lungo, con una tannicità di rara finezza. La massima espressione del Sangiovese di Vallocaia. Carni rosse e selvaggina, tartufo e funghi porcini, formaggi stagionati. Apprezzabile anche senza accompagnamento.

Servire a 20° C

**Area di produzione**

Pieve Sant'Ilario

**Vigneti**

Vallocaia

**Tipo di terreno**

Argilloso Sabbioso

**Altitudine**

300 - 320 m.s.l.m.

**Esposizione**

Sud

**Densità di impianto**

6.940, 9.260 viti/ha

**Anno di impianto**

1991, 1998

**Forma di allevamento**

Cordone speronato  
e Guyot

**Produzione per ettaro**

40 - 50 q

**Produzione annua**

10.000 bottiglie

**Prima annata**

2010

## Vinificazione

In vasche di acciaio a temperatura controllata tra 25 e 28° C, macerazione sulle bucce per circa 20 giorni.

## Maturazione e affinamento

2 anni tra tonneaux e botti grandi, entrambi di rovere francese, 1 anno in bottiglia.

