

Bindella
TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Luna a Vallocaia
Toscana IGT Bianco
70% Grechetto – 30% Trebbiano

Die strohgelbe Farbe mit intensiven Noten von Apfel, Kamillenblüten und Menthol. Im Gaumen ist er voll, weich, leicht und angenehm zu trinken.

Serviertemperatur 8-10°C.

Vinifikation und Gärung

Der Most wird im Stahltank und bei kontrollierter Temperatur zwischen 12 und 14°C vergoren.

Ausbau und Reifung

Ausbau in Edelstahltanks während ca. 6 Monaten und 2 Monaten Flaschenreifung.

Weinbauzone

Argiano

Weinberge

Vallocaia und Camparone

Bodenbeschaffenheit

Lehmig und Sandig

Höhenlage

265-275 m. ü. M.

Ausrichtung

Süd – Süd/Ost

Pflanzendichte

5900-4200 Rebstöcke/ha

Erstbepflanzungen

2005-2019

Erziehungssystem

Guyot

Produktion pro ha

8-10 Tonnen

Jahresproduktion

3.333 Flaschen

Erster Jahrgang

2011



Via delle Tre Berte 10/A 53045 Montepulciano (SI)

www.bindella.it