

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Ardore

Toscana IGT Rosso

40-50% Cabernet Franc

40-45% Merlot

10-20% Cabernet Sauvignon

Di colore rubino intenso, ha un ricco bouquet olfattivo caratterizzato da sentori di frutti di bosco, balsamici e vegetali. All'assaggio è succoso, vellutato e pieno, lungo e con finale persistente.



Area di produzione

Pieve Sant'Ilario
Pieve Cervognano
Pieve Cerliana

Vigneti

Vallocaia
Camparone
Santa Maria

Tipo di terreno

Sabbioso Argilloso
Argilloso Sabbioso
Argilloso Limoso

Altitudine

340-365 m s.l.m.
270-290 m s.l.m.

Esposizione

Sud, Sud-Est, Sud-Ovest

Densità di impianto

4.400 e 5.200 viti/ha

Anni di impianto

Tra il 2000 e il 2022

Forma di allevamento

Cordone speronato e Guyot

Produzione per ettaro

60-70 q

Produzione annua

16.500 bottiglie

Prima annata

2019



Accompagna l'intero pasto.
Piacevole anche da solo.

Servire a 16-18°C

Vinificazione

Separata per i diversi vitigni. In vasche di acciaio a temperatura controllata tra 22 e 25°C, macerazione sulle bucce per circa 2-3 settimane.

Maturazione e affinamento

12-16 mesi in tonneaux di rovere francese e 6 mesi in bottiglia.

Tosca, vite, vita