

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Ardore

Toscana IGT Rosso

40-50% Cabernet Franc

40-45% Merlot

10-20% Cabernet Sauvignon

Intensive rubinrote Farbe, Aromen von Beeren, Balsamico und Gemüse. Am Gaumen ist er saftig, samtig und voll, lang und anhaltend im Abgang.



Begleitet das ganze Essen,
ist auch von selbst
angenehm.

Serviertemperatur 16-18 °C

Vinifikation

Getrennt für die
verschiedenen Rebsorten.
Der Most wird im Stahltank
bei kontrollierter
Temperatur zwischen 22
und 25°C vergoren.
Maischengärung während
ca. 2-3 Wochen.

Ausbau und Reifung

12 bis 16 Monate in
französischen
Eichenfässern und etwa 6
Monate in der Flasche.

Tenuta, vite, vita

Weinbauzone

Pieve Sant'Ilario
Pieve Cervognano
Pieve Cerliana

Weinberg

Vallocaia
Camparone
Santa Maria

Bodenbeschaffenheit

Sandig-lehmig
Lehmig-sandig
Lehmig-schlickig

Höhenlage

340-365 m ü. M
270-290 m ü. M

Ausrichtung

Süd, Südost, Südwesten

Pflanzendichte

4.400 und 5200
Rebstöcke/ha

Erstbepflanzungen

Zwischen 2000 und 2022

Erziehungssystem

Cordon und Guyot

Produktion pro ha

60-70 q

Jahresproduktion

16.500 Flaschen

Erster Jahrgang

2019