

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Dolce Sinfonia

Vin Santo di Montepulciano DOC

90% Trebbiano

10% Malvasia bianca lunga

Il suo ampio ventaglio olfattivo è una "Sinfonia" di aromi tra i quali si riconoscono nettamente sentori di albicocca, pesca, fico e dattero; al gusto è consistente e dolce, con una sapida freschezza acida che lo rende molto armonico e persistente.



Area di Produzione

Pieve Cervognano
Pieve Sant'Ilario

Vigneti

Camparone
Vallocaia

Tipo di terreno

Sabbioso Limoso
Sabbioso

Altitudine

270-280 m s.l.m.

Esposizione

Sud-Est

Densità di impianto

4.200 e 5.900 viti/ha

Anno di impianto

2005 e 2019

Forma di allevamento

Guyot

Produzione per ettaro

90-100 q di uva

Produzione annua

2.500 bottiglie
(prodotto solo nelle
migliori annate)

Prima annata

1993



Si sposa benissimo
con pasticceria secca, con
caprini stagionati, formaggi
erborinati e foie gras.

Servire a 12-14°C

Vinificazione

Nel dicembre seguente
la vendemmia, in caratelli
di rovere francese da 50
e 100 litri, dopo
l'appassimento delle uve.

Maturazione e affinamento

Negli stessi caratelli per
almeno 3 anni e in bottiglia
per un altro anno.

Terra, vite, uita