

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Dolce Sinfonia

Vin Santo di Montepulciano DOC

90% Trebbiano

10% Malvasia bianca lunga

Das ausladende Bouquet ist eine wahre «Sinfonie» an Aromen: Noten von Aprikose, Pfirsich, Feige, Dattel. Im Gaumen komplex und lang anhaltend. Trotz der Süsse zeigt sich eine präsenste, frische Säure.



Ein Genuss zu Konfekt,
gereiftem Ziegenkäse,
Blauschimmel Käse und
Gänseleber.

Serviertemperatur 12-14°C

Vinifikation

Im Dezember nach der
Weinlese in Caratelli aus
französischer Eiche
von 50 und 100 Litern,
nachdem die
Trauben in der Vinsantaia
getrocknet worden waren.

Ausbau und Reifung

Ausbau während 3 Jahren
in den selben
caratelli-Holzfässchen. Reifung
noch 1 Jahr in der Flasche.

Terra, vite, vita

Weinbauzone

Pieve Cervognano
Pieve Sant'Ilario

Weinberg

Camparone
Vallocaia

Bodenbeschaffenheit

Sandig-schlickig
Sandig

Höhenlage

270-280 m ü. M.

Ausrichtung

Südost

Pflanzendichte

4.200 und 5.900
Rebstöcke/ha

Erstbepflanzungen

2005 und 2019

Erziehungssystem

Guyot

Produktion pro ha

90-100 q

Jahresproduktion

2.500 Flaschen
(nur in den besten
Jahren produziert)

Erster Jahrgang

1993