

Bindella

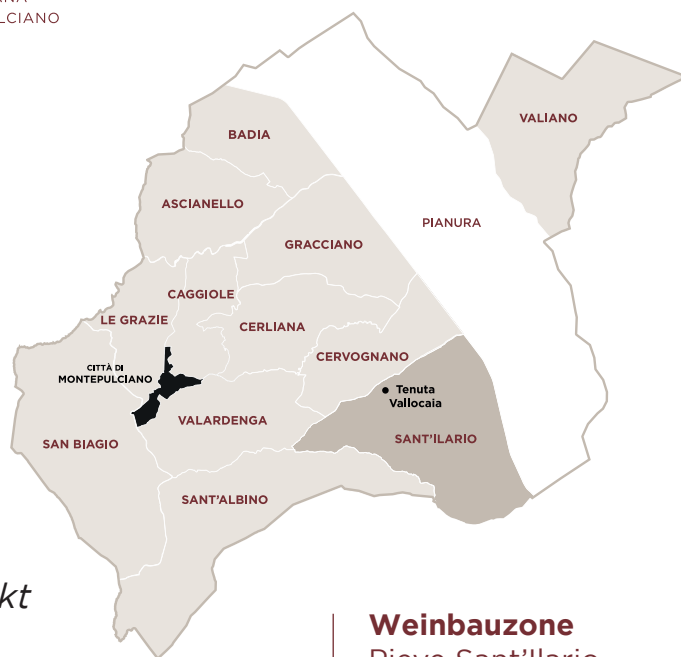
TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Dolce Sinfonia Occhio di Pernice

**Vin Santo di Montepulciano
Occhio di Pernice DOC**
100% Sangiovese

Aussergewöhnlich komplex mit balsamischen Tönen und Noten von Nüssen, karamellisierten Feigen und getrockneten Pflaumen. Im Gaumen konzentriert und dicht mit reifem Tannin und einer gut stützenden Säure, die perfekt mit der Süsse des Weins harmoniert. Ein Meditationswein mit fast unendlichem Abgang.



Weinbauzone
Pieve Sant'Ilario

Weinberg
Vallocaia

Bodenbeschaffenheit
Lehmig-sandig

Höhenlage
300-320 m ü. M.

Ausrichtung
Süden

Pflanzendichte
5.200 Rebstöcke/ha

Erstbepflanzungen
2006

Erziehungssystem
Cordon

Produktion pro ha
50-60 q

Jahresproduktion
1.300 Flaschen
(nur in den besten Jahren produziert)

Erster Jahrgang
2004
(von 1998 bis 2003 als «Vin Santo Colli dell'Etruria Centrale DOC» produziert)



Köstlich zu Zart
bitterschokolade und
gereiftem Käse.

Serviertemperatur 14-16°C

Vinifikation

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

Ausbau und Reifung

Ausbau während mindestens 6 Jahren in den denselben Holzfässchen. Reifung noch 1 Jahr in der Flasche.

Tosca, vite, vite