

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Fossolupaio

Rosso di Montepulciano DOC

85% Sangiovese

15% altri vitigni autoctoni

All'olfatto esprime le note floreali e di frutti rossi del Sangiovese giovane unite a tenui note speziate; al gusto è mediamente strutturato, sapido e di piacevole beva.



Area di Produzione

Pieve Cervignano
Pieve Sant'Ilario
Pieve Sant'Albino

Vigneti

Camparone
Vallocaia
Casalte

Tipo di terreno

Sabbioso Limoso
Sabbioso Argilloso
Argilloso Sabbioso

Altitudine

270-410 m s.l.m

Esposizione

Sud, Sud-Ovest,
Sud-Est, Nord-Ovest

Densità di impianto

Tra 4.200 e 5.200 viti/ha

Anno di impianto

Tra il 2012 e il 2020

Forma di allevamento

Cordone speronato e Guyot

Produzione per ettaro

70-80 q

Produzione annua

40.000 bottiglie

Prima annata

2000



Accompagna l'intero pasto.

Servire a 15-16°C

Vinificazione

In vasche di acciaio
a temperatura controllata
tra 21 e 23°C, macerazione
sulle bucce per 8-10 giorni.

Maturazione e affinamento

Circa 12 mesi in botti
grandi di rovere e 3 mesi
in bottiglia.

Terra, vite, vita