

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Fossolupaio

Rosso di Montepulciano DOC

85% Sangiovese

15% andere lokale Rebsorten

In der Nase florale Noten, Aromen von roten Früchten und die typische Sangiovese-Würze. Im Gaumen saftig und zum Trinken mit mittlerer Struktur.



Weinbauzone

Pieve Cervignano
Pieve Sant'Ilario
Pieve Sant'Albino

Weinberg

Camparone
Vallocaia
Casalte

Bodenbeschaffenheit

Sandig-schlickig,
Sandig-lehmig
Lehmig-sandig

Höhenlage

270–410 m ü. M.

Ausrichtung

Süd, Südwest, Südost,
Nordwest

Pflanzendichte

Zwischen 4.200 und
5.200 Rebstocke/ha

Erstbepflanzungen

Zwischen 2012 und 2020

Erziehungssystem

Cordon und Guyot

Produktion pro ha

70–80 q

Jahresproduktion

40.000 Flaschen

Erster Jahrgang

2000



Ein unkomplizierter
Essensbegleiter.

Serviertemperatur 15–16°C

Vinifikation

Der Most wird imahltank bei kontrollierter Temperatur zwischen 21 und 23 °C vergoren. Maischengärung während 8 bis 10 Tagen.

Ausbau und Reifung

12 Monate ca. in großen Eichenfässern und 3 Monate in der Flasche.

Terra, vite, vita