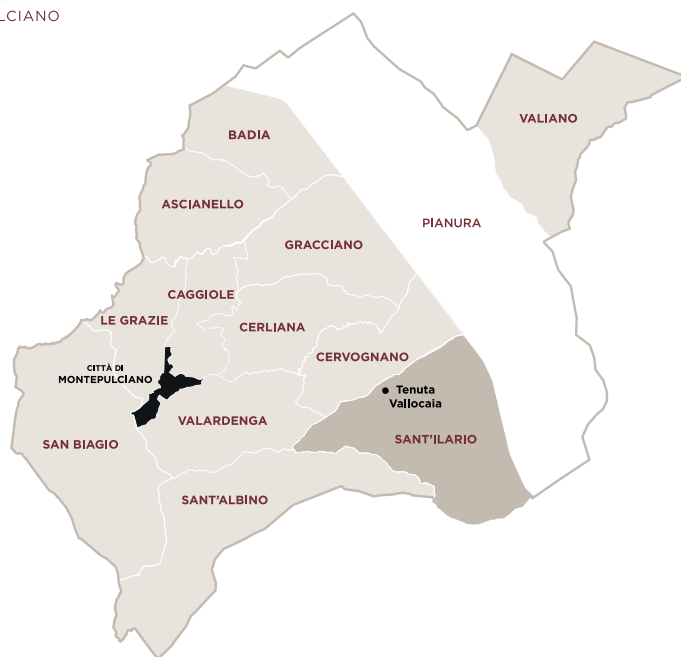


Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO



Gemella

Toscana IGT Sauvignon blanc
100% Sauvignon blanc

*Ampio ed espressivo,
con intensi sentori varietali di agrumi,
frutto della passione, ginestra,
bosso e ribes.*



Di buona struttura
e piacevole freschezza acida,
si abbina a risotti e paste
con condimenti delicati,
piatti di pesce, frutti di
mare e formaggi freschi.

Servire a 8-10°C

Vinificazione

Breve macerazione in pressa;
fermentazione in vasche
di acciaio a temperatura
controllata tra 14 e 16°C.

Maturazione e affinamento

Circa 4 mesi in vasche di
acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Area di Produzione

Pieve Sant'Ilario

Vigneti

Vallocaia

Tipo di terreno

Sabbioso Argilloso

Altitudine

260-280 m s.l.m.

Esposizione

Nord-Ovest, Nord-Est

Densità di impianto

Tra 4.400 e 5.200
viti/ha

Anno di impianto

Tra il 2004 e il 2018

Forma di allevamento

Guyot

Produzione per ettaro

80-100 q di uva

Produzione annua

30.000 bottiglie

Prima annata

2007

Terra, vite, vita