

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO



Gemella

Toscana IGT Sauvignon blanc

100% Sauvignon blanc

Ausdrucksvolles Bouquet mit Zitrusnoten und dem Duft von Passionsfrucht, Besen, Buchsbaum und Johannisbeere. Im Gaumen gut strukturiert und mit herrlich frischer Säure.



Passt perfekt zu edlen Risotto- und Pastagerichten, Fischplatten, Meeresfrüchten und Frischkäse.

Serviertemperatur 8-10°C

Vinifikation

Kurze Mazeration in der Presse. Der Most wird imahltank und bei kontrollierter Temperatur zwischen 14 und 16 °C vergoren.

Ausbau und Reifung

Ausbau in Edeltahltank während ca. 4 Monaten plus 2 Monate Flaschenreifung.

Weinbauzone

Pieve Sant'Ilario

Weinberg

Vallocaia

Bodenbeschaffenheit

Sandig-lehmig

Höhenlage

260-280 m ü. M.

Ausrichtung

Nordwest, Nordost

Pflanzendichte

Zwischen 4.400 und 5.200 Rebstöcke/ha

Erstbepflanzungen

Zwischen 2004 und 2018

Erziehungssystem

Guyot

Produktion pro ha

80-100 q

Jahresproduktion

30.000 Flaschen

Erster Jahrgang

2007

Terra, vite, vita