

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Gemella rosato

Toscana IGT Rosato

100% Sangiovese

*Profumo intenso e complesso
con sentori di pesca bianca,
fragola, lamponi, ciliegia e rosa.
All'assaggio è voluminoso,
avvolgente e sapido.*



Di facile e appagante beva,
è molto versatile negli
abbinamenti.

Servire a 8-10°C

Vinificazione

In vasche di acciaio
a temperatura controllata
tra 12 et 14°C.

Maturazione e affinamento

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

Area di Produzione

Pieve Sant'Ilario
Pieve Cervognano

Vigneti

Vallocaia
Camparone

Tipo di terreno

Sabbioso Argilloso

Altitudine

260-280 m s.l.m.

Esposizione

Sud-Est, Sud-Ovest,
Nord-Ovest

Densità di impianto

Tra 4.400 e 5.200
viti/ha

Anno di impianto

Tra il 2012 e il 2020

Forma di allevamento

Cordone speronato
e Guyot

Produzione per ettaro

90-100 q di uva

Produzione annua

16.500 bottiglie

Prima annata

2017

Terra, vite, vita