

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Gemella rosato

Toscana IGT Rosato

100% Sangiovese

Überschwängliches, komplexes Bouquet mit Noten von weissem Pfirsich, Erdbeere, Himbeere, Kirsche und Rose. Im Gaumen voluminös und vollmundig.



Ein zugänglicher, süffiger Rosato, der immer passt.

Serviertemperatur 8–10°C

Vinifikation

Der Most wird imahltanks bei kontrollierter Temperatur zwischen 12 und 14°C vergoren.

Ausbau und Reifung

Ausbau in Stahltank während ca. 4 Monate. Reifung 2 Monate in der Flasche.

Weinbauzone

Pieve Sant'Ilario
Pieve Cervognano

Weinberg

Vallocaia
Camparone

Bodenbeschaffenheit

Sandig-lehmig

Höhenlage

260–280 m ü. M.

Ausrichtung

Südosten, Südwesten,
Nordwesten

Pflanzendichte

Zwischen 4.400 und
5.200 Rebstöcke/ha

Erstbepflanzungen

Zwischen 2012 und
2020

Erziehungssystem

Cordon und Guyot

Produktion pro ha

90–100 q

Jahresproduktion

16.500 Flaschen

Erster Jahrgang

2017

Terra, vite, vite