

Rindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Dedicato a Gioia

Toscana IGT Cabernet Sauvignon 100% Cabernet Sauvignon

*Netti i sentori tipici del vitigno:
sambuco, mora e violetta integrati
con note balsamiche e vegetali;
al gusto è potente e strutturato,
con vibrante tannicità.
Molto longevo.*



Area di Produzione

Pieve Cerliana
Cervognano

Vigneti

Santa Maria
Camparone

Tipo di terreno

Argilloso Limoso
(calcareo)
Argilloso Sabbioso

Altitudine

340-365 m s.l.m.

Esposizione

Nord-Est, Sud-Est

Densità di impianto

5.200 viti/ha

Anno di impianto

2000 e 2012

Forma di allevamento

Cordone speronato

Produzione per ettaro

45-50 q di uva

Produzione annua

3.500 bottiglie
(prodotto solo nelle
migliori annate)

Prima annata

2010



Da abbinare a carni
rosse, stufati, selvaggina
e formaggi stagionati.

Servire a 18-20°C

Vinificazione

In vasche di acciaio
a temperatura controllata
tra 25 e 28°C, macerazione
sulle bucce per circa 3
settimane.

Maturazione e affinamento

16-18 mesi in tonneaux
di rovere francese e 12 mesi
in bottiglia.

terra, vite, uva