

Rindella

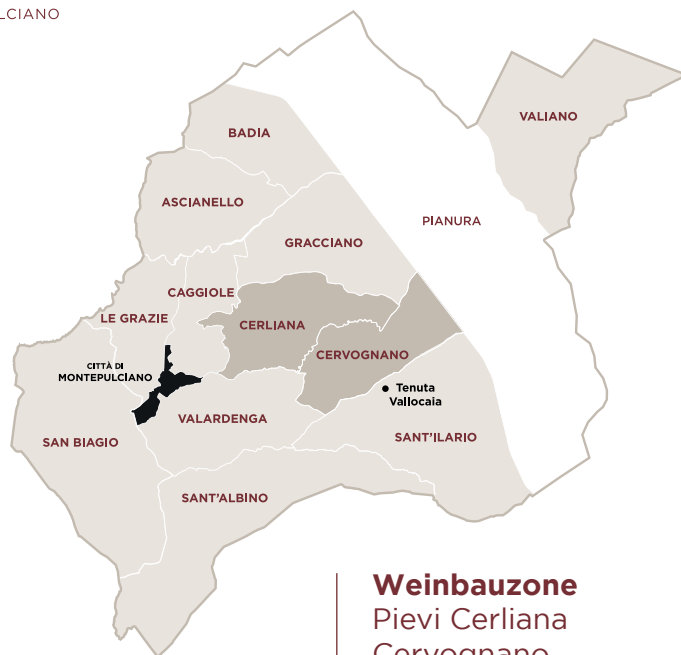
TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Dedicato a Gioia

Toscana IGT Cabernet Sauvignon 100% Cabernet Sauvignon

Sortentypisches Bouquet mit Noten von Holunder, Brombeere und Veilchen, untermalt von balsamischen und vegetabilen Tönen. Im Gaumen mächtig, gut strukturiert und mit kräftigem Tannin. Sehr langlebig.



Weinbauzone

Pievi Cerliana
Cervognano

Weinberg

Santa Maria
Camparone

Bodenbeschaffenheit

Lehmig-schlickig
(kalkhaltig)
Lehmig-sandig

Höhenlage

340–365 m ü. M

Ausrichtung

Nordost
Südost

Pflanzendichte

5.200 Rebstöcke/ha

Erstbepflanzungen

2000 und 2012

Erziehungssystem

Cordon

Produktion pro ha

45–50 q

Jahresproduktion

3.500 Flaschen
(nur in den besten
Jahren produziert)

Erster Jahrgang

2010



Passt zu rotem Fleisch,
Schmorbraten, Wild und
gereiftem Käse.

Serviertemperatur 18–20°C

Vinifikation

Der Most wird imahltank
bei kontrollierter
Temperatur zwischen 25
und 28°C vergoren.
Maischengärung während
ca. 3 Wochen.

Ausbau und Reifung

Ausbau in Tonneaux aus
französischer Eiche
während 16 bis 18 Monaten.
Reifung 12 Monate in der
Flasche.

Tasca, vite, vite