

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

I Quadri

Vino Nobile di Montepulciano

DOCG

100% Sangiovese

Olfatto ampio e avvolgente, contraddistinto da note agrumate, di piccoli frutti rossi e neri e speziati; al gusto è sapido, pieno e strutturato da una densa tannicità.



Accompagna perfettamente carni rosse, arrosti, 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 tonneau di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Area di Produzione

Pieve Cerliana

Vigneti

Santa Maria

Tipo di terreno

Argilloso Limoso (calcareo)

Altitudine

340 - 365 m.s.l.m.

Esposizione

Nord-Est

Densità di impianto

5200 viti/ha

Anno di impianto

2000

Forma di allevamento

Cordone speronato

Produzione per ettaro

50-60 q di uva

Produzione annua

13.500 bottiglie

Prima annata

2000

terra, vite, vita