

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

I Quadri

Vino Nobile di Montepulciano

DOCG

100% Sangiovese

Ausladendes Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten, roten und schwarzen Beeren und feiner Würze. Im Gaumen mundfüllend und gut strukturiert mit dichtem Tannin.



Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Braten, 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 16–18 Monaten. Reifung 12 Monate in der Flasche.

Terra, vite, vita

Weinbauzone

Pieve Cerliana

Weinberg

Santa Maria

Bodenbeschaffenheit

Lehmig-schlickig (kalkhaltig)

Höhenlage

340–365 m ü. M

Ausrichtung

Nordost

Pflanzendichte

5.200 Rebstöcke/ha

Erstbepflanzungen

2000

Erziehungssystem

Cordon

Produktion pro ha

50–60 q

Jahresproduktion

13.500 Flaschen

Erster Jahrgang

2000