

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Luna a Vallocaia

Toscana IGT Grechetto

100% Grechetto

Die strohgelbe Farbe mit intensiven Noten von Apfel, Birne, Zitrusfrüchte und Kamillenblüten. Im Gaumen ist er voll, weich, leicht und angenehm zu trinken.



Ein unkomplizierter
Essenbegleiter.

Serviertemperatur 8–10°C.

Vinifikation

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

Ausbau und Reifung

Ausbau in Edeltahltank
während ca. 4 Monaten und
2 Monaten Flaschenreifung.

Weinbauzone

Pieve Cervognano

Weinberg

Camparone

Bodenbeschaffenheit

Sandig-Schlickig

Höhenlage

270–280 m ü. M.

Ausrichtung

Südost

Pflanzendichte

4.400 Rebstöcke/ha

Erstbepflanzungen

2019

Erziehungssystem

Guyot

Produktion pro ha

80–100 q

Jahresproduktion

6.500 Flaschen

Erster Jahrgang

2023

Terra, vite, vita