

Vallocaia

Vino Nobile di Montepulciano Riserva

DOCG

95-100% Sangiovese
0-5% Colorino

All'olfatto è profondo e complesso, con sentori di giaggiolo, agrumi e piccoli frutti neri, integrati da eleganti note balsamiche. All'assaggio è lungo, progressivo, con una tannicità di rara finezza. La massima espressione del Sangiovese di Vallocaia.



Carni rosse e selvaggina, tartufo e funghi porcini, formaggi stagionati.

Servire a 18-20°C

Vinificazione

In vasche di acciaio a temperatura controllata tra 23 e 28°C, macerazione sulle bucce per circa 3 settimane.

Maturazione e affinamento

16-18 mesi in tonneau di rovere francese, 12 mesi in bottiglia.

terra, vite, vita

Area di Produzione
Pieve Sant'Ilario

Vigneti
Vallocaia

Tipo di terreno
Argilloso Sabbioso

Altitudine
300-320 m s.l.m.

Esposizione
Sud, Sud-Est

Densità di impianto
5.200 viti/ha

Anno di impianto
1998, 2006

Forma di allevamento
Cordone speronato

Produzione per ettaro
50-55 q di uva

Produzione annua
10.000 bottiglie

Prima annata
2010