

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Vallocaia

Vino Nobile di Montepulciano Riserva

DOCG

95-100% Sangiovese

0-5% Colorino

Tiefgründiges, komplexes Bouquet mit dem Duft von Iris, Agrumen, schwarzen Beeren und eleganten balsamischen Noten. Im Gaumen dicht mit Gerbstoffen von rarer Feinheit. Der schönste Ausdruck des Sangiovese von Vallocaia.



Wunderbar zu rotem Fleisch, Wild, Trüffel, Steinpilzen und gereiftem Käse. Oder einfach so.

Serviertemperatur 18–20°C

Vinifikation

Der Most wird imahltank bei kontrollierter Temperatur zwischen 23 und 28°C vergoren. Maischengärung während ca. 3 Wochen.

Ausbau und Reifung

Ausbau in Tonneaux und grossen Eichen- holzfässern, beide aus französischer Eiche, während 16-18 Monaten. Reifung mindestens 12 Monate in der Flasche.

Terra, vite, vita

Weinbauzone

Pieve Sant'Ilario

Weinberg

Vallocaia

Bodenbeschaffenheit

Lehmig-sandig

Höhenlage

300–320 m ü. M.

Ausrichtung

Süd, Südost

Pflanzendichte

5.200 Rebstöcke/ha

Erstbepflanzungen

1998, 2006

Erziehungssystem

Cordon

Produktion pro ha

50–55 q

Jahresproduktion

10.000 Flaschen
(nur in den besten Jahren produziert)

Erster Jahrgang

2010