

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Vino Nobile di Montepulciano

DOCG

85% Sangiovese,
15% Colorino, Canaiolo e Mammolo

Elegante, con tipici sentori di giaggiolo, rosa e frutti rossi che si integrano con leggere note speziate. Strutturato, giustamente tannico ed equilibrato al gusto.



Un vino di grande tipicità che accompagna paste con condimenti elaborati, carni rosse, tartufo, formaggi morbidi e stagionati.

Servire a 18–20°C

Vinificazione

Separata per i diversi vitigni. In vasche di acciaio a temperatura controllata tra 23 e 28°C, macerazione sulle bucce per 2–3 settimane.

Maturazione e affinamento

20–22 mesi in botti grandi di rovere e almeno 6 mesi in bottiglia.

Area di Produzione

Pieve Sant'Ilario
Pieve Cervognano

Vigneti

Vallocaia
Camparone

Tipo di terreno

Sabbioso Limoso
Sabbioso Argilloso
Argilloso Sabbioso

Altitudine

270–320 m s.l.m

Esposizione

Sud, Sud-Ovest, Sud-Est

Densità di impianto

Tra 4.800 e 5.200
viti/ha

Anno di impianto

Tra il 2005 e il 2016

Forma di allevamento

Cordone speronato
e Guyot

Produzione per ettaro

55–65 q

Produzione annua

60.000 bottiglie

Prima annata

1985

terra, vite, vita