

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Vino Nobile di Montepulciano

DOCG

85% Sangiovese,
15% Colorino, Canaiolo und Mammolo

Elegantes, florales Bouquet mit sortentypischen Noten von roten Früchten, Rosenblüten und leichten würzigen Tönen. Im Gaumen ausgewogen und fein strukturiert mit wunderbar runden Tanninen.



Ein authentischer Vino Nobile mit Potenzial. Köstlich zu edlen Pastagerichten, rotem Fleisch, Trüffel und reifem oder Weichkäse.

Serviertemperatur 18–20°C

Vinifikation

Getrennt für die verschiedenen Rebsorten. Der Most wird im Stahltank bei kontrollierter Temperatur zwischen 23 und 28°C vergoren. Maischengärung während 2 bis 3 Wochen.

Ausbau und Reifung

Ausbau in grossen Eichen-holzfässern während 20 bis 22 Monaten. Reifung mindestens 6 Monate in der Flasche.

Terra, vite, vita

Weinbauzone

Pieve Sant'Ilario
Pieve Cervognano

Weinberg

Vallocaia
Camparone

Bodenbeschaffenheit

Sandig-schlickig
Sandig-lehmig
Lehmig-sandig

Höhenlage

270–320 m ü. M.

Ausrichtung

Süd, Südwest, Südost

Pflanzendichte

Zwischen 4.800 und 5.200 Rebstöcke/ha

Erstbepflanzungen

Zwischen 2005 und 2016

Erziehungssystem

Cordon und Guyot

Produktion pro ha

50–65 q

Jahresproduktion

60.000 Flaschen

Erster Jahrgang

1985