



TENUTA VALDIPIATTA



NIBBIANO

Tipologia

Vino Bianco di Toscana I.G.T.

Zona di produzione

Comune di Montepulciano

Uvaggio

50% Canaiolo Nero, 50% Trebbiano, Grechetto, Malvasia

Sistema di allevamento / Resa

Cordone speronato / 80 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento

Fermentazione dei mosti a temperature controllate.

Sosta di 3 mesi di cui almeno uno "sur lie" fini
in serbatoio termocondizionato.

Affinamento di 3 mesi in bottiglia di vetro.

Abbinamento

Da solo come aperitivo o da accompagnare a primi piatti
delicati, carni bianche o pesce, formaggi stagionati e salumi.

Temperatura di servizio

12 - 14°C

Produzione in n. di bottiglie

6.000

Category

Vino Bianco di Toscana I.G.T.

Production zone

Township of Montepulciano

Grape varieties

50% Canaiolo Nero, 50% Trebbiano, Grechetto, Malvasia

Training system / Yield

Rammed cordon / 8 tons per hectare (3,2 tons per acre)

Fermentation and ageing

Fermentation of the must with full control of the
fermentation temperatures. Brief 3 month period of ageing
in temperature-controlled stainless steel tanks.

3 month period bottle ageing.

Suggestions with food

A fine apéritif, the wine is also an excellent match with
delicate first courses, white meat, or fish,
medium-aged cheese, or cold cuts.

Serving temperature

54 - 58° Fahrenheit (12 - 14° Centigrade)

Number of bottles produced

6,000