



TENUTA VALDIPIATTA



## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO VIGNA D'ALFIERO

### **Tipologia**

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

### **Zona di produzione**

Comune di Montepulciano

### **Uvaggio**

100% Sangiovese

### **Sistema di allevamento / Resa**

Cordone speronato / 50 q.li/ha

### **Vinificazione ed invecchiamento**

Iniziale macerazione prefermentativa. Fermentazione alcolica a temperature controllate. L'affinamento in legno avviene per i primi 18 mesi in barriques di Allier (durante i quali avviene anche la fermentazione malolattica) e per i successivi 12 mesi in bottiglia di vetro.

### **Abbinamento**

Primi piatti molto strutturati, secondi a base di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e salumi.

### **Temperatura di servizio**

18°C

### **Produzione in n. di bottiglie**

10.000

### **Category**

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

### **Production zone**

Township of Montepulciano

### **Grape varieties**

100% Sangiovese

### **Training system / Yield**

Rammed cordon / 5 tons per hectare (2 tons per acre)

### **Fermentation and ageing**

Brief pre-fermentation maceration. The fermentation begins with the inoculation of selected yeasts. The first 18 months of aging take place in 60 gallon Allier oak barrels (during which the malolactic fermentation takes place) and are followed by a further 12 months in bottle.

### **Suggestions with food**

Important entrées, red meat, game, roasts and aged cheese.

### **Serving temperature**

64° Fahrenheit (18° Centigrade)

### **Number of bottles produced**

10,000