



TENUTA VALDIPIATTA



## PINOT NERO

### **Tipologia**

Vino Rosso di Toscana I.G.T.

### **Zona di produzione**

Comune di Montepulciano

### **Uvaggio**

100% Pinot Nero

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

Cordone speronato / 50 q.li/ha

### **Vinificazione ed invecchiamento**

Fermentazione alcolica a temperature controllate.

Fermentazione malolattica in barriques

a cui fanno seguito un periodo di 12 mesi in barriques di rovere francese e ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

### **Abbinamento**

Primi piuttosto strutturati, risotti, carni bianche e rosse, portate di verdure e anche di pesce dal gusto deciso.

### **Temperatura di servizio**

18°C

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

3.000

### **Category**

Vino Rosso di Toscana I.G.T.

### **Production zone**

Township of Montepulciano

### **Grape varieties**

100% Pinot Nero

### **Training system / Yield**

Rammed cordon / 5 tons per hectare

### **Fermentation and ageing**

Temperature controlled fermentation.

Malolactic fermentation in barriques (225 lts).

Aged 12 months in French oak barriques.

Bottle aged for 6 months.

### **Suggestions with food**

Rich pasta sauces, risotto, white and red meats, vegetable dishes, strongly flavoured fish.

### **Serving temperature**

64° Fahrenheit (18° Centigrade)

### **Number of bottles produced**

3,000