



TENUTA VALDIPIATTA



ROSSO DI MONTEPULCIANO

Tipologia

Rosso di Montepulciano D.O.C.

Zona di produzione

Comune di Montepulciano

Uvaggio

80% Sangiovese, 15% Canaiolo Nero,
5% Mammolo

Sistema di allevamento / Resa

Cordone speronato / 80 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento

Fermentazione alcolica a temperature controllate.

Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio termoriscaldati. Il 20% della massa matura per 3 mesi in barriques di Allier di secondo passaggio. 3 mesi di affinamento in bottiglia di vetro.

Abbinamento

Da solo come aperitivo oppure abbinato ad una vasta gamma di piatti, dagli antipasti alle paste, dalle carni bianche, ai salumi, al pesce.

Temperatura di servizio

16 -18°C

Produzione in n. di bottiglie

30.000

Category

Rosso di Montepulciano D.O.C.

Production zone

Township of Montepulciano

Grape varieties

80% Sangiovese, 15% Canaiolo Nero, 5% Mammolo

Training system / Yield

Rammed cordon / 8 tons per hectare (3.2 tons per acre)

Fermentation and ageing

Fermentation fully temperature controlled. 12 percent of the wine is aged for a brief 3 month period in once-used sixty gallon Allier oak barrels. 3 month period of bottle aging before release.

Suggestions with food

A fine apéritif, very good match for a wide variety of dishes ranging from hors d'oeuvres to pasta and from white meat to cold cuts and fish.

Serving temperature

60 - 64° Fahrenheit (16 -18° Centigrade).

Number of bottles produced

30,000