



TENUTA VALDIPIATTA



## TRINCERONE

### **Tipologia**

Vino Rosso di Toscana I.G.T.

### **Zona di produzione**

Comune di Montepulciano

### **Uvaggio**

60% Canaiolo, 40% Merlot

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

Guyot / 60 q.li/ha

### **Vinificazione ed invecchiamento**

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

### **Abbinamento**

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

### **Temperatura di servizio**

18°C

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

6.000

### **Category**

Vino Rosso di Toscana I.G.T.

### **Production zone**

Township of Montepulciano

### **Grape varieties**

60% Canaiolo, 40% Merlot.

### **Training system / Yield**

Cordon / 6 tons per hectare (2.4 tons per acre)

### **Fermentation and ageing**

Brief pre-fermentation maceration. The fermentation begins with the inoculation of selected yeasts. The first 12 months of ageing 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**

6,000