



TENUTA VALDIPIATTA



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Tipologia

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

Zona di produzione

Comune di Montepulciano

Uvaggio

85% Sangiovese, 15% Canaiolo Nero

Sistema di allevamento / Resa

Cordone speronato / 70 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento

Fermentazione alcolica a temperature controllate.

Fermentazione malolattica in serbatoi
di acciaio termoriscaldati.

Primi 6 mesi in barriques di rovere francese e successivi

12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl.

6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Piatti di buona struttura, primi importanti e secondi a base
di carni rosse, selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

18°C

Produzione in n. di bottiglie

65.000

Category

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

Production zone

Township of Montepulciano

Grape varieties

85% Sangiovese, 15% Canaiolo Nero

Training system / Yield

Rammed cordon / 7 tons per hectare (2,8 tons per acre)

Fermentation and ageing

Fermentation with selected yeasts. Malolactic fermentation
in stainless steel tanks. 6 month period in small French oak
barrels, and additional 12 months in 50 hectoliter
Slavonian oak casks.

Minimum 6 month period of bottling ageing.

Suggestions with food

Flavorful dishes, important entrées, red meat, game,
roasts and aged cheese.

Serving temperature

64° Fahrenheit (18° Centigrade)

Number of bottles produced

65,000