

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Tenuta Valdipiatta

**NOME DEL VINO**  
Valdipiatta Rosso di  
Montepulciano

**DENOMINAZIONE**  
Rosso di Montepulciano DOC

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2021

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Toscana

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Montepulciano (SI)

**VINIFICAZIONE**  
Vinificazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra i 24 e 28 °C. Macerazione sulle bucce per 15 giorni circa. Rimontaggi quotidiani a partire dal secondo giorno di fermentazione. Fermentazione malolattica spontanea in serbatoi di acciaio termocondizionati.

**AFFINAMENTO**  
In alcune annate una parte della massa può maturare per un periodo di tre mesi in barriques di Allie

**VITIGNO/I**  
90% Sangiovese - 5% Mammolo -  
5% Canaiolo Nero

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Varie

**ALTITUDINE**  
300-350 m.s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
20

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Argilloso-sabbioso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Fine settembre

**ETTARI VITATI**  
5

**RESA PER ETTARO**  
6.000 kg/ha

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Mauro Monicchi

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
16 - 18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
20.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
D7153