

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta Valdipiatta

NOME DEL VINO

Valdipiatta Vino Nobile di Montepulciano

DENOMINAZIONE

Vino Nobile di Montepulciano
DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2019

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 20-25 gg. Rimontaggi quotidiani e délestage ad inizio e metà fermentazione. Fermentazione malolattica spontanea in serbatoi di acciaio termocondizionati.

AFFINAMENTO

Dopo un periodo di affinamento di 15-18 mesi parte in barriques di rovere francese e parte in bott

VITIGNO/I

Sangiovese, Canaiolo Nero

ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

ESPOSIZIONE

Varie

ALTITUDINE

330-350 m.s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30-60 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso-sabbioso con prevalenza di argille

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre - primi di ottobre

ETTARI VITATI

9

RESA PER ETTARO

5.000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Mauro Monicchi - Eric Boissenot

FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

40.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D7154