

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta Valdipiatta

NOME DEL VINO

Valdiplatta Pinot Nero Toscana

DENOMINAZIONE

Rosso di Toscana IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2021

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Montepulciano (SI)

VINIFICAZIONE

Vinificazione in tonneau di rovere francese da 500 lt. Macerazione sulle bucce per 10-15 gg. Follature manuali quotidiane a partire dal secondo giorno di fermentazione alcolica e fermentazione malolattica spontanea in tonneau di rovere francese da 500 lt.

AFFINAMENTO

Dopo un periodo di affinamento di 12-15 mesi in tonneau di rovere francese da 500 lt il vino viene

VITIGNO/I

100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Est

ALTITUDINE

300 m.s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argille e sabbie con prevalenza sabbiosa

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine agosto

ETTARI VITATI

0,5

RESA PER ETTARO

5.000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Mauro Monicchi

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

1.200

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D7156