

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenuta Valdipiatta

NOME DEL VINO
Valdipiatta Nibbiano Bianco
Toscana

DENOMINAZIONE
Bianco di Toscana IGT

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2022

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Montepulciano (SI)

VINIFICAZIONE
Le uve Sangiovese, prevalenti rispetto ai vitigni bianchi, sono vendemmiate nella prima fase della loro maturazione finale e sono pressate subito dopo la raccolta. La vinificazione avviene a temperature controllate e la fermentazione malolattica è solo parziale. Il vino sosta abitualmente 3 mesi in acciaio di cui almeno uno sulle fecce fini

AFFINAMENTO
Affinamento in bottiglia per un periodo di 3 mesi

VITIGNO/I
70% Sangiovese - 30% Grechetto, Trebbiano, Malvasia

ALLEVAMENTO
Cordone speronato e guyot

ESPOSIZIONE
Varie

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

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
40

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso-sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA
Metà settembre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
6.000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Mauro Monicchi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5.000

QUANTITÀ PER CARTONE
12

CODICE SAP
D7157