

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,
Trebiano, 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