

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta Valdipiatta

NOME DEL VINO

Valdiplatta Vino Nobile di Montepulciano Riserva

DENOMINAZIONE

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2018

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 in tonneaux di rovere francese da 500 lt e/o in botte d

VITIGNO/I

Sangiovese

ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

ESPOSIZIONE

Varie

ALTITUDINE

330-350 m.s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

50

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso-sabbioso con prevalenza di argille

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi di ottobre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

5.000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Mauro Monicchi - Eric Boissenot

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2.500

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E2298