



TENUTA VALDIPIATTA



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

Tipologia

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Riserva

Zona di produzione

Comune di Montepulciano

Uvaggio

100% Sangiovese

Sistema di allevamento / Resa

Cordone speronato / 50 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento

Fermentazione alcolica a temperature controllate seguita da una macerazione statica sulle vinacce. Fermentazione malolattica in barriques di rovere francese. Primi 12 mesi in barriques di Allier e successivi 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl. 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Primi piatti molto strutturati, secondi a base di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e salumi.

Temperatura di servizio

18°C

Produzione in n. di bottiglie

10.000

Category

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Riserva

Production zone

Township of Montepulciano

Grape varieties

100% Sangiovese

Training system / Yield

Rammed cordon / 5 tons per hectare (2 tons per acre)

Fermentation and ageing

Fermentation fully temperature controlled and followed by a period of maceration on the skins. Malolactic fermentation in Slavonian oak casks. 12 months period in 60 gallon Allier oak barrels, and further 24 months in fifty hectoliter Slavonian oak casks. 6 month period of bottle ageing.

Suggestions with food

Important entrées, red meat, game, roasts and aged cheese.

Serving temperature

64° Fahrenheit (18° Centigrade)

Number of bottles produced

10,000