



TENUTA VALDIPIATTA



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO VIGNA D'ALFIERO

Tipologia

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

Zona di produzione

Comune di Montepulciano

Uvaggio

100% Sangiovese

Sistema di allevamento / Resa

Cordone speronato / 50 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento

Iniziale macerazione prefermentativa. Fermentazione alcolica a temperature controllate. L'affinamento in legno avviene per i primi 18 mesi in barriques di Allier (durante i quali avviene anche la fermentazione malolattica) e per i successivi 12 mesi in bottiglia di vetro.

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.

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

Brief pre-fermentation maceration. The fermentation begins with the inoculation of selected yeasts. The first 18 months of aging take place in 60 gallon Allier oak barrels (during which the malolactic fermentation takes place) and are followed by a further 12 months in bottle.

Suggestions with food

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

Serving temperature

64° Fahrenheit (18° Centigrade)

Number of bottles produced

10,000