



TENUTA VALDIPIATTA



## ROSSO DI MONTEPULCIANO

### **Tipologia**

Rosso di Montepulciano D.O.C.

### **Zona di produzione**

Comune di Montepulciano

### **Uvaggio**

80% Sangiovese, 15% Canaiolo Nero,  
5% Mammolo

### **Sistema di allevamento / Resa**

Cordone speronato / 80 q.li/ha

### **Vinificazione ed invecchiamento**

Fermentazione alcolica a temperature controllate.

Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio termoriscaldati. Il 20% della massa matura per 3 mesi in barriques di Allier di secondo passaggio. 3 mesi di affinamento in bottiglia di vetro.

### **Abbinamento**

Da solo come aperitivo oppure abbinato ad una vasta gamma di piatti, dagli antipasti alle paste, dalle carni bianche, ai salumi, al pesce.

### **Temperatura di servizio**

16 -18°C

### **Produzione in n. di bottiglie**

30.000

### **Category**

Rosso di Montepulciano D.O.C.

### **Production zone**

Township of Montepulciano

### **Grape varieties**

80% Sangiovese, 15% Canaiolo Nero, 5% Mammolo

### **Training system / Yield**

Rammed cordon / 8 tons per hectare (3.2 tons per acre)

### **Fermentation and ageing**

Fermentation fully temperature controlled. 12 percent of the wine is aged for a brief 3 month period in once-used sixty gallon Allier oak barrels. 3 month period of bottle aging before release.

### **Suggestions with food**

A fine apéritif, very good match for a wide variety of dishes ranging from hors d'oeuvres to pasta and from white meat to cold cuts and fish.

### **Serving temperature**

60 - 64° Fahrenheit (16 -18° Centigrade).

### **Number of bottles produced**

30,000