



TENUTA VALDIPIATTA



TREFONTI

Tipologia

Vino Rosso di Toscana I.G.T.

Zona di produzione

Comune di Montepulciano

Uvaggio

40% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Canaiolo

Sistema di allevamento / Resa

Guyot / 60 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento

Iniziale macerazione prefermentativa.

Fermentazione alcolica a temperature controllate.

Primi 18 mesi in barriques di Allier (durante i quali avviene anche la fermentazione malolattica)

e successivi 12 mesi in bottiglia di vetro.

Abbinamento

Primi piatti di grande struttura, secondi a base di carni rosse, brasati, formaggi stagionati e salumi.

Temperatura di servizio

18°C

Produzione in n. di bottiglie

6.000

Category

Vino Rosso di Toscana I.G.T.

Production zone

Township of Montepulciano

Grape varieties

40% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Canaiolo

Training system / Yield

Cordon / 6 tons per hectare (2.4 tons per acre)

Fermentation and ageing

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

Suggestions with food

Rich and elaborate entrées, red meat, game, roasts and aged cheese.

Serving temperature

64° Fahrenheit (18° Centigrade)

Number of bottles produced

6,000