



TENUTA VALDIPIATTA



PINOT NERO

Tipologia

Vino Rosso di Toscana I.G.T.

Zona di produzione

Comune di Montepulciano

Uvaggio

100% Pinot Nero

Sistema di allevamento / Resa

Cordone speronato / 50 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento

Fermentazione alcolica a temperature controllate.

Fermentazione malolattica in barriques a cui fanno seguito un periodo di 12 mesi in barriques di rovere francese e ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Primi piuttosto strutturati, risotti, carni bianche e rosse, portate di verdure e anche di pesce dal gusto deciso.

Temperatura di servizio

18°C

Produzione in n. di bottiglie

3.000

Category

Vino Rosso di Toscana I.G.T.

Production zone

Township of Montepulciano

Grape varieties

100% Pinot Nero

Training system / Yield

Rammed cordon / 5 tons per hectare

Fermentation and ageing

Temperature controlled fermentation.

Malolactic fermentation in barriques (225 lts).

Aged 12 months in French oak barriques.

Bottle aged for 6 months.

Suggestions with food

Rich pasta sauces, risotto, white and red meats, vegetable dishes, strongly flavoured fish.

Serving temperature

64° Fahrenheit (18° Centigrade)

Number of bottles produced

3,000