



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Boscobruno

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DENOMINAZIONE

Igt Toscana

ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

UVAGGIO

Pinot Nero 100%

ALTITUDINE

480 mt s.l.m.

VIGNETI

Boscobruno

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcere e argilla con presenza di galestro e alberese

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Prima decade di settembre, selezione di uve provenienti dal vigneto Boscobruno resa per ettaro di 45 quintali.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e macerazione in vasche di cemento a temperatura controllata per circa 15 giorni.

Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese usate

INVECCHIAMENTO

Barrique per circa 12 mesi, 50% nuove, 50% di secondo passaggio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 - 8 mesi

LONGEVITA'

Oltre 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino, scarico, limpido e luminoso. Al naso, note di petali di rose rosse, fragolina di bosco, cassis e spezie. Tannini setosi e avvolgenti.

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare piatti a base di pollame nobile, oppure in abbinamento a formaggi di media stagionatura e pietanze al tartufo.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml
1500 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia
Tel. +39 05771698718 | info@vallepiciola.com
vallepiciola.com

