



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Migliorè 2021

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DENOMINAZIONE

Igt Toscana

ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

UVAGGIO

Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 33%, Merlot 34%

ALTITUDINE

440 mt s.l.m.

VIGNETI

Monteropoli, Poggione, Mordese

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcare e argilla con presenza di galestro e alberese

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

ANNATA

Sicuramente l'annata con il migliore equilibrio climatico delle ultime dieci vendemmie. Inverno freddo, primavera caratterizzata da insistenti piogge, estate con scarse piogge (concentrate nella seconda metà di agosto) e temperature che non hanno mai superato i 30-32 gradi. Grande escursione termica che ha allungato molto il ciclo vegetativo tanto da farla essere una delle poche vendemmie terminata dopo il 10 di Ottobre.

VENDEMMIA

Raccolta a mano selezionando le migliori uve dei vitigni Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. La vendemmia si è protratta fino a dopo il 10 ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in cemento a temperatura controllata di 22°C seguita da 4 settimane di macerazione. Fermentazione malolattica in vasche di cemento.

INVECCHIAMENTO

Barrique 70% nuove per circa 24 mesi.

AFFINAMENTO

In cemento per 3 mesi; in bottiglia 8 mesi

LONGEVITA'

Oltre 25 anni

FORMATI DISPONIBILI

750 ml

1500 ml

3000 ml

6000 ml

12000 ml

ALCOL

14,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Al naso ribes, amarena e violetta vengono arricchiti da gradevoli sentori di vaniglia, tabacco e cacao. Al palato un vino di grande struttura e corpo dove la morbidezza ed eleganza del Merlot si sposano con l'acidità e la struttura dei Cabernet.

ABBINAMENTI

Questo eccezionale Supertuscan si abbina con uno stufato di agnello ripieno di erbe fresche, risotto ai funghi porcini ed un ricco formaggio erborinato.

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepicciola.com

vallepicciola.com

