



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Pievasciata Pinot Nero

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DENOMINAZIONE

Igt Toscana

ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

UVAGGIO

Pinot Nero 100%

ALTITUDINE

420 mt s.l.m.

VIGNETI

Vigneti di Vallepiciola

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

Vendemmia manuale a fine agosto; resa per ettaro di 60 quintali

VINIFICAZIONE

In serbatoi troncoconici di legno a temperatura controllata.

Macerazione post-fermentazione 7 giorni. Svinatura e malolattica in barrique di secondo e terzo passaggio.

INVECCHIAMENTO

Barrique di secondo passaggio per circa 6 - 8 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

LONGEVITA'

1 - 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 16° C



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino scarico con riflessi violacei, al naso fragolina di bosco, cassis e melograno. In bocca grande freschezza, di media persistenza.



ABBINAMENTI

A temperatura di servizio di un rosso, si abbina bene con ingredienti di terra come funghi e lenticchie. Più fresco, è delizioso anche con piatti di pesce come cacciucco o tatakis di tonno.

FORMATI DISPONIBILI

350 ml
750 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

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

Tel. +39 05771698718 | info@vallepiciola.com

vallepiciola.com

