



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Quercegrosse

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DENOMINAZIONE

Igt Toscana

ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

UVAGGIO

Merlot 100%

ALTITUDINE

350 - 400 mt s.l.m.

VIGNETI

Quercegrosse

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

VENDEMMIA

Terza decade di settembre; resa per ettaro di 55 quintali.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e macerazione in vasche di cemento a temperatura controllata per circa 20-25 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese (50% nuove)

INVECCHIAMENTO

Barrique per circa 12-14 mesi, 70% nuove, 30% di secondo passaggio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 - 8 mesi

LONGEVITA'

Oltre 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di color rosso rubino intenso tendente al violaceo. Al naso note di mirtillo ed erbe aromatiche. Tannini eleganti e setosi.



ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a formaggi di media stagionatura, stufati di carne, così come inusuale ma intrigante è il sodalizio con il cioccolato fondente.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml
1500 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

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

Tel. +39 05771698718 | info@vallepicciola.com

vallepicciola.com

