

Weinexpertise



2013 Bindella "Vallocaia" Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

konzentriert und vielschichtig

2013 Bindella "Vallocaia" Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG trocken Stolz sind sie auf ihren Vallocaia: Die besten Trauben aus den ältesten Rebgrärten fließen in diese Riserva ein. Sie reift 24 Monate teils in Tonneaux, teils in 50-hl-Fässern aus französischer Eiche. Ein konzentriertes, vielschichtiges, markantes Gewächs. Nur die besten Leseportionen, hauptsächlich aus unseren ältesten Rebgrärten, keltern wir für diese Riserva. Der Jungwein reift nach der temperaturkontrollierten Vergärung in Stahltanks für 24 Monate teils in Tonneaux à 3 hl und teils in 50-hl-Fässern aus französischer Eiche. Nach der Fasslagerung folgt eine einjährige Flaschenreifeung, bevor der Vallocaia Riserva in den Verkauf gelangt. Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Die Nase ist konzentriert und vielschichtig. Mit intensiven Noten nach reifen, dunklen Beeren. Dazu gesellen sich phenolische Aromen, eine Prise Waldboden und warme Gewürze. Im Gaumen dicht, mit kernigen, aber feingeschliffenen Tanninen. Zwetschgen, Wildkirschen. Markant die Struktur, kräftig, mit grosszügiger Länge. Mediterrane Gewürzkräuteraromatik im Finale.

Egal, was es ist, gegrillt muss es sein! Dazu entfaltet der Vallocaia seine mediterrane Gewürzkräuteraromatik.

Eigenschaft	Detailangabe
Jahrgang	2013
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	14,5% Vol.
Restzucker	1,8 g/l
Säure	5,1 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Bindella srl, Montepulciano, Italia
Farbe/Art	Rot
Weinart	Rotwein
Rebsorte	Mammolo, Sangiovese
Region	Toskana
Land	Italien