

# Bindella Vallocaia Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

Die Tenuta Vallocaia ist mit 42,4 Hektar nicht klein und nicht groß, aber von passender Dimension für die beiden Besitzer Rudi Bindella und Giovanni Canuano. Sie beide übernehmen die Verantwortung vom Rebstock bis ins Glas und auch die der Natur. Sie bauen auf lokale Traditionen, bepflanzen schonend Weinberge und Felder und erwarten von ihren Reben nicht mehr, als sie aus eigenen Kräften hergeben. Die Weinberge liegen in Vallocaia, Campane, Santa Maria und Fossolunaino. Diese gehören zu den vier Anbaubereichen des Vino Nobile di Montepulciano: Argiano, Cervignano, Sangineto und Paterno.

Tiefgründiges, komplexes Bouquet mit dem Duft von schwarzen Beeren und eleganten balsamischen Noten. Die Tannine sind dicht aber fein. Aufgebaut wird der Wein 24 Monate in Tonneaux und großen Eichenholzfässern, beide aus französischer Eiche. Erst nach weiteren 12 Monaten Flaschenreifeung kommt der Wein auf den Markt.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

|                 |    |
|-----------------|----|
| Sulfite         | Ja |
| Enthält Sulfite | Ja |

## Sonstige Angaben

|                 |                                   |
|-----------------|-----------------------------------|
| Geschmack       | trocken                           |
| Herkunft        | Italien                           |
| Rebsorte        | Sangiovese, Colorino del Valdarno |
| Verschlusstyp   | Korken                            |
| Passt zu        | rotes Fleisch                     |
| Region          | Toskana                           |
| Enthält Alkohol | Ja                                |

## Inverkehrbringer

Bindella s.r.l.  
Via delle Tre Berte, 10a 53040 Montepulciano Italia