



# 2021 Nobile Montepulciano DOCG Riserva

Tenuta Vallocaia di Bindella

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	Vallocaia Tenuta
<b>Qualitätsstufe</b>	DOCG
<b>Ausbau</b>	24 Monate im Barrique
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18 °C
<b>Trinkreife</b>	6 - 10 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 %
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	15028721

## Bemerkungen

Die besten Trauben aus den ältesten Rebgärten 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 Lesepartien, hauptsächlich aus unseren ältesten Rebgärten, 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 Flaschenreifung, bevor der Vallocaia Riserva in den Verkauf gelangt.

## Passt zu

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

## Degustationsnotizen

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.