

# DRINKS.

## Tenuta Vallocaia Bindella Vino Nobile di Montepulciano docg 2016 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408346
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Bindella, Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Marque	Bindella
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: épicé avec des notes grillées, des cerises et du bois. Palais: juteux, avec des notes de baies sauvages et d'épices. Présente des tanins avec une acidité bien intégrée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 85% de Sangiovese, ainsi que de Colorino del Valdarno, Canaiolo nero et Mammolo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2016
-----------	------

---

En accord avec	cuisine méditerranéenne, risotto
----------------	----------------------------------

## Description

Le groupe Bindella, basé en Suisse, est un nom familier pour tous ceux qui apprécient la cuisine italienne. Grâce à la création d'un magasin de vin en 1909 par Jean Bindella, la famille - qui en est à sa troisième génération - est passionnément impliquée dans la gastronomie italienne, le commerce et la production de vin. Depuis 30 ans, la famille gère également sa propre cave, située près de Montepulciano. Les vignobles de la Vallocaia, qui sont cultivés avec beaucoup de soin et de respect pour le terroir se trouvent au milieu des collines pittoresques de la Toscane. Le domaine a connu une croissance constante au cours des 20 dernières années et comprend aujourd'hui une riche variété de cépages. Les producteurs sont particulièrement fiers du Vino Nobile di Montepulciano, millésime 2016. Les raisins soigneusement sélectionnés sont foulés, fermentés dans des cuves en acier inoxydable, puis vieillissent traditionnellement dans de grands fûts de chêne pendant 20 à 22 mois.