

Vigna d'Alfiero

Valdipiatta

Región y Denominación

Toscana, Italia

Uva

100% Sangiovese

Cultivo

Cultivo orgánico

Producción

3.000 botellas

Filosofía

Tenuta Valdipiatta se encuentra en el sureste de Toscana, en el corazón de la región del Vino Nobile di Montepulciano, cuya historia vitivinícola tiene más de 2,500 años. Fue fundada en los años 1960 y luego comprada por Giulio Caporali en los años 1980. Cumplió su sueño de vivir en una de las partes más preservadas de Toscana y además produciendo vino. En 2002 Miriam, su hija retoma la bodega después de estudiar negocios en Roma y enología en Bordeaux. Durante muchos años, hija y padre forman el equipo perfecto. Guilo es un conocedor de la historia de la ciudad de Montepulciano, de los Etruscos, del Vino Nobile. Miriam está atenta a todos los detalles del viñedo. Sus vinos son hechos con respeto al terroir y uvas autóctonas con métodos orgánicos. Para la vinificación de sus vinos Miriam usa foudres, demi muits y barricas tradicionales, buscando dar la mayor complejidad a sus vinos y también capacidad de ser apreciados desde un inicio, un poco como la nueva era de los Châteaux en Bordeaux donde estudió y se inspiró.

Estilo

Un vino que se abre con aromas florales y roble tostado, clavo y café. Combina la riqueza, la elegancia y la finura del Sangiovese con el carácter marcado que le aporta el terruño de la bodega. Solo se produce en grandes añadas y proviene de las uvas mas viejas del viñedo plantadas en los años 1960 por Alfiero Carpini.



CLIMATS

