



Toscana

Val D'Orcia Terre Senesi: *bio inside*

Un nuovo premio (l'ennesimo), un nuovo vino (il Sornione), nuovi ettari vitati presto in produzione (solo autoctoni toscani). E la scelta del bio, per vino e olio

Una scommessa in cui posta e vincita si chiamano biologico e in cui a crederci, fin dagli anni '90, sono stati un gruppo di amici con una condivisa passione per la Val d'Orcia (non a caso Patrimonio dell'Umanità per il suo incantevole paesaggio). La voce narrante: quella di Antonio Rovito che ci annuncia il nuovo riconoscimento – l'ennesimo – che arriva questa volta direttamente da Decanter, ovvero la medaglia di bronzo per il Ripario Orcia Rosso 2010. E ci racconta come gli ettari attualmente in produzione siano in realtà destinati a crescere: la previsione futura per i prossimi anni sarà di circa 30.000 bottiglie grazie al nuovo impianto di vitigni autoctoni

toscani, ovvero Pugnitelto, Foglia Tonda, Ciliegio, Colorino e sua maestà il Sangiovese. L'autoctono in purezza è un *leit motiv* dell'azienda Val D'Orcia Terre Senesi: oggi Sangiovese, domani presumibilmente anche un Pugnitelto, sempre bio e sempre con la massima cura che parte proprio dalla vigna. E intanto "Sornione" riposa buono buono in cantina: una riserva di Orcia Sangiovese che entrerà in commercio non prima del prossimo anno. Se lui è "sornione", noi siamo certamente curiosi. (c.c.)•

Val D'Orcia Terre Senesi: bio inside

A new acknowledgment, a new wine (Sornione), new vineyards (we grow only Tuscan autochthonous grape varieties) and the organic philosophy for this oil and wine production

The organic philosophy is the winning bet of Val d'Orcia, an adventure started in the 90s by a group of friends who shared a passion for this territory (appointed Patrimony of Mankind for its unique landscape). It's Antonio Rovito who announces the new acknowledgment received – not the first one, indeed. This time is Decanter that appointed the bronze medal for Ripario Orcia Rosso 2010. Antonio tells us about the work in progress in the vineyards. His aim is to increase the production up to 30,000 bottles per year, thanks to the autochthonous grape varieties recently planted: Pugnitelto, Foglia Tonda, Ciliegio, Colorino and Sangiovese, of course. The autochthonous grape varieties vinified in purity are a leit motiv at Val D'Orcia Terre Senesi: first of all Sangiovese, and in the future Pugnitelto too. Vineyards are managed according to the organic philosophy with the utmost care. In the meantime, "Sornione" ages quietly in the cellar: it will become a vintage Orcia Sangiovese that will be marketed next year. We are eager to taste it! •



VAL D'ORCIA TERRE SENESI

Via Case Sparse, 3 – loc. Ripa d'Orcia - 53023 Castiglion d'Orcia (SI) Tel. 338 3924483

facebook.com/valdorciaterresenesi - info@valdorciaterresenesi.com - www.valdorciaterresenesi.com