



Denominazione: Orcia Rosso d.o.c.

Zona di produzione: Castiglione d'Orcia (Si)

Vitigni: Sangiovese 80%

cabernet sauvignon- cabernet franc –merlot 15%

Colorino cilieggiolo foglia tonda 5%

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

(es. 2,5 x 0,80)

Sistema di coltivazione: inerbimento interfilare, potatura a cordone speronato e guyot

Suolo: calcareo argilloso (ardesia – galestro)

Altitudine: 400/500 mt s.l.m

Esposizione Vigneto: da Sud-Est a Sud-Ovest

Microclima: temperato, caratterizzata da inverni tendenzialmente freddi ed estati calde aride, con piogge concentrate in autunno e primavera

Vinificazione: raccolta manuale delle uve con scrupolosa selezione. Fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata per circa 10 gg. Terminata malolattica il vino

viene messo a maturare in botti di rovere per almeno 6 mesi e successivamente affinato in bottiglia per altri 6 mesi

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso vivace

Profumo: con spiccate note territoriali

Gusto: morbido, persistente ed equilibrato

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo a temperatura non superiore a 18 °

Abbinamenti: zuppe formaggi freschi salumi toscani