



**Denominazione:** Orcia Sangiovese d.o.c.

**Zona di produzione:** Castiglione d'Orcia (Si)

**Vitigni:** 100% Sangiovese

**Densità d'impianto:** 5000 ceppi per ettaro  
(es. 2,5 x 0,80)

**Sistema di coltivazione:** inerbimento interfilare,  
potatura a cordone speronato

**Suolo:** calcareo argilloso (ardesia – galestro)

**Altitudine:** 500- 550 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 15 gg. Terminata la  
malolattica il vino viene messo a maturare in botti di

rovere per almeno 12 mesi e successivamente affinato in bottiglia per  
almeno altri 12 mesi.

### **Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** rosso rubino intenso e profondo

**Profumo:** intenso e complesso con note di frutti di bosco a bacca nera  
sapientemente coniugate a note speziate

**Gusto:** morbido ed intenso, con struttura e volumi importanti, molto  
persistente ed avvolgente

**Alcol** 13,5% - 14%

**Temperatura di servizio:** si consiglia di servirlo a temperatura di 20°

**Accostamenti:** pasta al ragù carni rosse e cacciagione