

Gornione

Orcia Sangiovese Riserva Denominazione di Origine Controllata



Denominazione: Orcia Sangiovese Riserva 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 20 gg. Terminata la malolattica il

vino viene messo a maturare in botti di legno di rovere per almeno 24 mesi
e successivamente affinato in bottiglia per almeno 24 mesi

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso e profondo

Profumo: all'inizio profuma di frutto rosso maturo che dopo si unisce con
le note più ruspanti di sottobosco e selvaggina

Gusto: i tannini sono evidenti, ma morbidi al palato. Questa morbidezza
compensa l'acidità e la sapidità dando buon equilibrio e persistenza.

Alcol 14%

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo a una temperatura di
20°C

Accostamenti: cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati