



TREQUANDA

Orcia Sangiovese Riserva DOC



Denominazione: Orcia Sangiovese Riserva DOC

Zona di produzione: Trequanda (Siena)

Vitigni: sangiovese da miglior vigneto della varietà

Altitudine: 450 m s.l.m., esposizione sud/sud-ovest

Densità: 5000 ceppi/ha, produzione 50 q.li/ha

Tipo di terreno: origine sedimentaria e alluvionale (limo, sabbia e arenarie)

Vendemmia: terza decade di settembre

Vinificazione: fermentazione in vasche in acciaio a t. non superiore ai 28°C. Un déstage al giorno fino a completamento della fermentazione alcolica per favorire l'estrazione del colore e delle sostanze più nobili. Macerazione post fermentativa di 10-15 gg a seconda del livello tannico, necessario per il lungo affinamento.

Completata la fermentazione alcolica e malolattica il vino viene trasferito in tonneaux da 450 l o in botti da 25 hl per almeno 24 mesi. Dopo l'affinamento in legno si trasferisce il vino in vasca d'acciaio fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi

Note sensoriali: rosso rubino intenso con sfumature granate. Al naso spazia dalla frutta rossa alla viola, con note balsamiche e di grafite. Al palato è asciutto, persistente e di grande struttura

Abbinamento: fiorentina di Chianina alla brace

Temperatura di servizio: 18°C

Grado alcol: 14% vol

Formato: 0,75 l