



Spezieri

Toscana IGT 2023

Biologico

Zona di produzione:

Vigneti a conduzione biologica di Col d'Orcia, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Uva con cui è prodotto:

Sangiovese, Cilieggiolo e vitigni internazionali, generalmente da vigneti giovani. Vinificando queste uve, Col d'Orcia ha interpretato l'antica arte di assemblare le spezie, per ottenere ed esaltare la complessità degli aromi e dei sapori. Il Cilieggiolo, antico vitigno autoctono toscano, dona aromi freschi di amarena matura, il tutto armonizzato dal rigore del Sangiovese.

Vinificazione:

Macerazione delle uve per 8 - 10 giorni con attento controllo delle temperature di fermentazione, non superando mai i 26° C per conservare la carica di frutto molto intensa e caratteristica. La fermentazione malolattica segue immediatamente quella alcolica (per il 20% del Sangiovese la malolattica viene svolta in barriques) e l'imbottigliamento è precoce per catturare tutta la freschezza di questo prodotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Profumo: Al profumo si esprime con sentori ricchi di frutta a polpa rossa, ciliegia ed amarena, che sono seguiti da note spezziate.

Sapore: Pieno e persistente, con tannini morbidi e maturi, chiude con un finale lungo e piacevolmente fresco.

Alcool: 13,5 %

Servizio: Ideale per l'estate servito a 16°