



Spezieri

Toscana IGT - 2020

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: Intenso e piacevolmente fruttato, con note di ciliegia e amarena, accompagnate da sentori speziati.

Sapore: Ingresso dolce; il tannino ancora giovane è ben integrato alla piacevole acidità. Al retrogusto si presenta sapido e fruttato.

Alcool: 13,5 %

Acidità totale: 5,2 g/l

Servizio: Ideale per l'estate servito a 14°

