



Spezieri

Toscana IGT 2021

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, Ciliegliolo 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 Ciliegliolo, 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 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 fruttato, con spiccate note di ciliegia e piccoli frutti rossi maturi, accompagnati da sentori di spezie.
- Sapore:** Vino di buona struttura, con un tannino morbido e persistente. Retrogusto lungo, sapido e piacevole.
- Alcool:** 13,5%
- Acidità totale:** 5,10 g/l
- Servizio:** Ideale per l'estate servito a 16°

