



COL D'ORCIA

Spezieri

vendemmia 2006 - Toscana I.G.T.



VITIGNI:

Sangiovese (40%), Ciliegiolo (20%), Merlot (20%) e Cabernet (20%).

La nuova formula di assemblaggio, che premia l'inserimento di percentuali superiori dei nobili vitigni di origine bordolese (Merlot e Cabernet) prodotti nei nuovi vigneti aziendali, sta riscontrando un notevole successo: il frutto è ancora più convincente e la struttura è ben superiore, facendo di questo vino un vero e proprio Supertuscan senza invecchiamento.

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 molto intenso,
con vivaci riflessi violacei.

ALCOOL:

13,0% vol

PROFUMO:

Ampio, con molte sfaccettature. Il frutto deciso invita
con generosità all'assaggio.

ACIDITÀ TOTALE:

5,2 g/l

SAPORE:

Struttura e grande armonia caratterizzano questo
vino con un fruttato piacevole ed intenso. Retrogusto
molto seducente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° C