



VITIGNI:

Sangiovese, Ciliegiole, Merlot e Cabernet. Vinificando insieme 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.

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 decisamente superiore, facendo di questo vino un vero e proprio Supertuscan

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:

14% vol

PROFUMO:

La vinosità vendemmiale viene esaltata dal frutto invitante del Merlot e del Ciliegiole.

ACIDITÀ TOTALE:

4.9 g/l

SAPORE:

Le note morbide e fruttate sono sostenute dalla struttura nobile del Sangiovese, dando un'armonia molto piacevole. Retrogusto lungo ed importante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° C