

**Vitigni:**

Sangiovese e Ciliegiolo, con piccole percentuali di 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. Il Ciliegiolo, antico vitigno autoctono toscano, dona aromi freschi di amarena matura, il Merlot le note di marmellata di piccoli frutti, 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.

DATI ORGANOLETTICI

Colore:	Rosso rubino intenso.
Profumo:	intenso e fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e frutti rossi maturi.
Sapore:	Piacevole, morbido e persistente, con evidenti note fruttate. Retrogusto lungo ed importante.
Alcool:	13,5 %
Acidità totale:	5,3 g/l

Temperatura di servizio: 16° C

