
Riserva Orcia DOC



Nasce dalla selezione delle migliori uve Sangiovese del vigneto del Castello, per esprimere l'essenza del terroir della Val d'Orcia. Morbido ed equilibrato ma di grande potenza. Capace di esaltare i palati più esigenti grazie alla sua raffinatezza e al suo gusto deciso. La sua elegante trama tannica e la grande complessità lo rendono un vino capace di emozionare. Ottimo anche come vino da meditazione.

VITIGNI: Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°/27°C, con macerazione su bucce per 15/18 giorni

AFFINAMENTO/MATURAZIONE: in botti di rovere francese da 10HL per 36 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia

COLORE: Colore rosso rubino intenso.

PROFUMO: deciso e penetrante, al naso risulta complesso con profumi di viola, mora e frutti rossi maturi su un finale speziato ed elegantemente balsamico

SAPORE: Raffinato, avvolgente, pieno, con tannini strutturati e vellutati. Finale lungo dal piacevole ritorno di spezie dolci (vaniglia e cannella) ed eucalipto.

Temperatura di servizio consigliata 18°C



It comes from the selection of the best Sangiovese grapes from the vineyard of the Castle, to express the essence of the Val d'Orcia terroir. Soft and balanced but of great power. Able to enhance the most demanding palates thanks to its refinement and its intense taste. Its elegant tannic texture and great complexity make it a wine capable of emotion. Also excellent as a meditation wine.

GRAPE VARIETIES: Sangiovese 100%

VINIFICATION: fermentation in stainless steel at a controlled temperature of 24° / 27° C, with maceration on the skins for 15/18 days

AGING/MATURATION: in french oak barrels of 10HL for 36 months, at least 12 months in bottle

COLOR: Intense ruby red color.

BOUQUET: decisive and penetrating, the nose is complex with aromas of violet, blackberry and ripe red fruits on a spicy and elegantly balsamic finish

TASTE: Refined, enveloping, full, with structured and velvety tannins. Long finish with a pleasant return of sweet spices (vanilla and cinnamon) and eucalyptus.

Recommended serving temperature 18°C.

