Orcia DOC

Nato dalla selezione del Sangiovese più precoce, è il vino rappresentativo dell'azienda. Il primo ad esser stato prodotto nelle cantine dell'antico Castello di Spedaletto, si distingue per uno stile tradizionale eppur giovane e fresco. Fruttato, corposo, equilibrato e rotondo è un vino che non conosce stagione, ideale per ogni occasione.

Born from the selection of the earliest Sangiovese, it is the representative wine of the company. The first to have been produced in the cellars of the ancient Castle of Spedaletto, it stands out for a traditional yet young and fresh style. Fruity, full-bodied, balanced and round, it is a wine that knows no season, ideal for any occasion.

VITIGNI Sangiovese 70%, Merlot 30%

GRAPE VARIETIES: *Sangiovese 70%, Merlot 30%*

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

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

AFFINAMENTO/MATURAZIONE in botti di rovere francese da 10HL per 18/24 mesi e almeno 6 mesi in bottiglia

AGING/MATURATION: *in french oak barrels of 10HL for 18/24 months, at least 6 months in bottle*

COLORE rosso granato, vivido, brillante

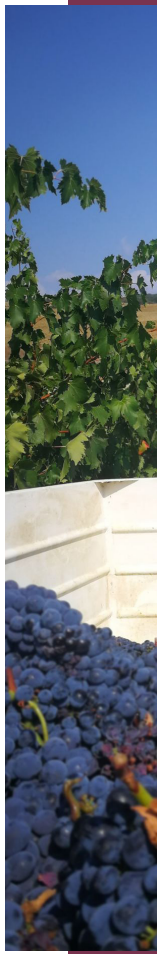
COLOR: *garnet red, vivid and bright*

PROFUMO intenso e deciso, con aromi freschi di violetta e frutti rossi

BOUQUET: *decisive and intense, with fresh aromas of violet and red fruits*

SAPORE intenso e armonico. Tannini equilibrati. Note di ciliegia, amarena e mirtillo bilanciate dalla dolcezza della cannella e il carattere del pepe bianco. Al palato risulta morbido e di buona persistenza.

TASTE: *intense and harmonic, with balanced tannins. Notes of black cherry and blueberry balanced by the sweetness of cinnamon and the character of white pepper. On the palate it is soft and of good persistence.*

Temperatura di servizio consigliata 18°C

Recommended serving temperature 18°C