



VITIGNI:

Sangiovese, Ciliegiolo, 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 Ciliegiolo (antico vitigno toscano) di Merlot e Cabernet, nobili vitigni di origine bordolese, 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.

PROFUMO:

Fresco e vinoso, con sentori di frutti rossi maturi.

SAPORE:

Morbido, caldo e persistente, con evidenti note fruttate ben integrate con un piacevole tannino.

ALCOOL:

14,5% vol

ACIDITÀ TOTALE:

4.8 g/l

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

16° C