



# *Spezieri*

## Toscana IGT - Vendemmia 2016

### *Biologico*

#### **Zona di produzione:**

Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

#### **Uva con cui è prodotto:**

Sangiovese, Ciliegiolo e vitigni internazionali. Vinificando 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 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 (per il 20% del Sangiovese la malolattica viene svolta in barriques) e l'imbottigliamento è precoce per catturare tutta la freschezza di questo prodotto.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
- Profumo:** Intenso e fruttato, con le tipiche note di frutti rossi maturi accompagnati dalle spezie della barrique.
- Sapore:** Pieno, morbido e piacevole, con tannini maturi. Retrogusto fruttato e persistente
- Alcool:** 14%
- Acidità totale:** 5,2 g/l
- Servizio:** Ideale per l'estate servito a 14-15°