



Spezieri

Toscana IGT - Vendemmia 2015

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, Ciliegiole 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 Ciliegiole, 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:** Vino ampio e fruttato, con spiccate note di mora, ciliegia e violetta, integrate con le spezie e la tostatura del legno.
- Sapore:** Morbido e piacevole, con tannini maturi e persistenti. Retrogusto sapido e fruttato.
- Alcool:** 13.5%
- Acidità totale:** 5,2 g/l
- Servizio:** Ideale per l'estate servito a 14-15° C.