

**Vitigni:**

Sangiovese e Ciliegiolo, con piccole percentuali di 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. Il Ciliegiolo, antico vitigno autoctono toscano, dona aromi freschi di amarena matura, il Merlot le note di marmellata di piccoli frutti, 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 e l'imbottigliamento è precoce per catturare tutta la freschezza di questo prodotto.

### DATI ORGANOLETTCI

Colore:	Rosso rubino intenso.
Profumo:	intenso e fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e frutti rossi maturi.
Sapore:	Piacevole, morbido e persistente, con evidenti note fruttate. Retrogusto lungo ed importante.
Alcool:	13,5 %
Acidità totale:	5,3 g/l

*Temperatura di servizio: 16° C*

