

# ***Orcia Riserva***

**Orcia D.O.C Riserva Sangiovese**  
**Sangiovese 100%**

**Vigneti** a 320 metri s.l.m.

**Raccolta** manuale con rigorosa cernita dei migliori grappoli in vigneto

**Fermentazione** per 25 giorni in tini di acciaio ad una temperatura inferiore a 30° C

**Invecchiamento** per 30 mesi in botti di rovere di Slavonia

**Affinamento** in bottiglia per minimo 6 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** vino di colore rubino intenso tendente al granato, con profumo elegante tipico del Sangiovese lungamente affinato, note di frutta matura, confettura e ciliegia e sentori di viola e spezie, soprattutto pepe e chicchi di caffè. Il sapore è asciutto ed elegante, equilibratamente tannico senza essere astringente.

**Abbinamenti:** carni rosse, cacciagioni, arrosti, salumi e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18° C

