

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

