

# Orcia

## **Orcia D.O.C rosso**

**Sangiovese** 100%

Vigneti a 300 metri s.l.m.

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

**Fermentazione** per 20 giorni in tini di acciaio ad una temperatura inferiore a 30° C

**Invecchiamento** per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia

**Affinamento** in bottiglia per 12 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** vino di colore rubino intenso tendente al granato, con profumo elegante tipico del Sangiovese lungamente affinato, note di mammola e prugna e leggerissimi sentori di rosato e vaniglia derivato dal rovere. Il sapore è asciutto ed elegante, con un buon nervo acido, giustamente tannico senza essere astringente.

**Abbinamenti:** carni rosse, cacciagioni, arrosti, salumi e formaggistagionati.

**Temperatura di servizio:** 18° C

