

**TRE CALICI**  
**ORCIA SANGIOVESE**  
**Denominazione Origine Controllata**

*Tipologia: Rosso Riserva*

*Zona Di Produzione: Trequanda (Siena)*

*Vitigni: Sangiovese 100%*

*Forma Di Allevamento: Cordone speronato*

*Tipo Di Terreno: Origine sedimentaria e alluvionale (Limo, Sabbia E Arenarie)*

*Altitudine Vigneto: 450 m s.l.m.*

*Densità: 5000 Ceppi/Ha*

*Vendemmia: Metà settembre – Inizio ottobre*

*Fermentazione: In acciaio*

*Affinamento: 24 mesi in botti rovere*

*Affinamento In Bottiglia: 3 mesi*

*Note Degustative: Il colore è rosso rubino intenso con sfumature granate. Il profumo è complesso di frutta rossa, viola, con note empireumatiche e balsamiche*

*Il sapore è pieno, asciutto e persistente. Vino di grande corpo e struttura.*



**TRE CALICI**  
**ORCIA SANGIOVESE**  
**Designation of Controlled Origin**

*Type: Red Wine*

*Production Area: Trequanda (Siena)*

*Varietal Composition: Sangiovese 100%*

*Training Method: Spurred cordon*

*Soil Composition: Sedimentary and Alluvial Soil (Silt, Sand and Sandstone)*

*Vineyards Elevation: 450 m.a.s.l / 1476 feet*

*Density : 5000 per hectare*

*Harvest Period: Last weeks of September – Beginning of October*

*Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks*

*Refinement: In wooden barrels for 24 months and 3 months in the bottle.*

*Tasting Notes: Intense ruby red colour with garnet nuances.*

*Complex smell with red fruits, violets and balsamic notes. Round, dry and persistent taste.*

*Full-bodied and structured wine.*