

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.