



TREQUANDA



TreCalici

ORCIA

Denominazione Origine Controllata

Annata: 2015

Tipologia: Sangiovese Riserva

Zona Di Produzione: Trequanda (Siena)

Vitigni: Sangiovese

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 Barrique e/o Botti

Rovere

Affinamento In Bottiglia: 3 Mesi

*Note Degustative: Colore Rosso Rubino Intenso
Con Sfumature Granata. Il Profumo Complesso,
frutta rossa, Viola, con note empireumatiche e
balsamiche*

*Il Sapore È Pieno, Asciutto E Persistente. Vino
Di Grande Corpo E Struttura.*

Dati Analitici:

Gradazione Alcolica 13,5% vol.



TERREdelFONDO

Azienda Agricola Trequanda s.r.l. info@azienda-trequanda.it
www.terredelfondo.it www.azienda-trequanda.it