TRECALICI

AZIENDA AGRICOLA TREQUANDA S.R.L.

TIPOLOGIA	ORCIA ROSSO
ANNATA	2007
UVAGGIO	Sangiovese
UBICAZIONE VIGNETI	Comune di Trequanda (Siena)
SUPERFICIE VIGNETO	4,5 Ha (iscritti a Orcia in cui selezionare le migliori uve)
ALTITUDINE VIGNETO	450 mt. S.l.m.
TIPO TERRENO	Tendenzialmente sciolti, sabbioso-limosi, a reazione neutra-alcalina, di origine marina
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITA' CEPPI	5.000 per Ha.
PRODUZIONE PER ETTARO	60 Q.li
RESA UVA IN VINO	70%
ETA' MEDIA DELLE VITI	15 anni
EPOCA DI VENDEMMIA	metà settembre/inizio ottobre
VINIFICAZIONE	Le uve raccolte subiscono una macerazione a freddo fino a 3 giorni
FERMENTAZIONE ALCOLICA	La fermentazione viene effettuata in fermentino in acciaio inox. E' attivata grazie a lieviti selezionati e condotta fino all'esaurimento degli zuccheri con delestage e rimontaggi ad una temperatura non superiore a 28°C. Ridotta la temperatura a 19-20°C il vino macera sulle bucce per 8 giorni.
FERMENTAZ. MALOLATTICA	in barriques
AFFINAMENTO	il vino viene poi travasato direttamente nelle barriques dove rimane in affinamento per 14 mesi. Nei primi mesi rimane sulle fecce e si effettuano battonage settimanali per favorire il rilascio delle mannoproteine. Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi
ALCOL SVOLTO	14 % Vol
ACIDITA' TOTALE	4,9
ESTRATTO SECCO	30,2 gr./lt.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Il colore è rosso rubino intenso con riflessi granati. Il profumo è assai intenso e caratteristico, con sentori intensi di confettura e spezie, ben supportato da una nota boisè. Il sapore è armonico, persistente, piacevolmente secco e sapido che si fa più morbido con l'invecchiamento.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Merita di accompagnare primi piatti saporiti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Azienda Agricola trequanda s.r.l. Loc. Pian delle Fonti, 100 53020 Trequanda (SI) tel 0577 662001 fax 0577 662295
www.azienda-trequanda.it info@azienda-trequanda.it

TRECALICI

AZIENDA AGRICOLA TREQUANDA S.R.L.

TYPOLOGY	ORCIA ROSSO
VINTAGE	2007
GRAPES	Sangiovese
PRODUCTION AREA	Trequanda (Siena) Tuscany
SURFACE OF VINEYARDS	4,5 Hectares (affiliates to Orcia in which to select the best grapes)
ALTITUDE VINEYARD	450 mt. a.s.l.
SOIL DESCRIPTION	Potentially loose, sandy-slimy, to neutral-alkaline reaction, of sea origin
TRAINING SYSTEM	Spurred cordon
DENSITY	5.000 plants for hectare
YIELD GRAPES	6 tons for hectare
AGE OF THE GRAPEVINES	15 years
HARVEST TIME	middle of settembre/beginnig October
VINIFICATION	Picked grapes suffer a maceration to cold up to 3 days
ALCOHOLIC FERMENTATION	The fermentation is effected in steel vats. It is activated thanks to selected yeasts and behavior up to the sugars' exhaustion to a non superior temperature to 27°C, with pumping over and delestage. Reduced the temperature to 19-20°C the wine remains in maceration on the peels for 8 days.
MALOLACTIC FERMENTATION	in barriques
REFINEMENT	After alcolic fermentation the wine is directly racked in the barriques where it remains on the dregs until the malolactic fermentation is completed, after the racking it completes the maturation for further 14 months. Refinement in bottle for about 12 months
ALCOHOL	14% Vol
ACIDITY	4,9 g/l
DRY EXTRACT	30,2 gr/ lt.
ORGANOLECTIC FEATURES	The color is red intense ruby with reflexes pomegranates. The fragrance is intense and characteristic a great deal, with intense signs of jam and spice, well supported from a boisè note. The taste is harmonic, persistent, pleasantly dry and savory that he does softer with the aging.
Number of bottles produced	6420 by 0,75 litres and 128 by 1,5 litres

Azienda Agricola trequanda s.r.l. Loc. Pian delle Fonti, 100 53020 Trequanda (SI) tel 0577 662001 fax 0577 662295
www.azienda-trequanda.it info@azienda-trequanda.it