

ORCIA

Denominazione Origine Controllata Sangiovese senza solfiti aggiunti

Tipologia: Rosso

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

Raccolta manuale, in cassetta

Fermentazione: In acciaio

*Note: In nessuna delle fasi produttive dalla raccolta
all'imbottigliamento è previsto l'uso di bisolfito. I
pochi mg/l (<10) presenti nel vino sono riconducibili
alla naturale attività dei lieviti*

Affinamento In Bottiglia: 3 mesi

*Note Degustative: Il colore è rosso rubino intenso
con sfumature porpora. Il profumo complesso
presenta sentori di frutta rossa, viola e note
balsamiche. Il sapore è pieno, asciutto e persistente.
Vino morbido e di buona struttura.*



ORCIA

Designation of Controlled Origin Sangiovese without added sulphites

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, hand-picked grapes*

Alcoholic fermentation: In stainless steel tanks

*SULPHITES: No added sulphites. It only
contains the quantity that the wine naturally
produces during fermentation.*

Refinement in bottle: 3 months

*Tasting Notes: Intense ruby red colour with
purple nuances. Complex and balsamic smell
with notes and red fruits and violets. Smooth and
persistent taste, pleasantly dry and sapid.
Well-structured wine.*