



TREQUANDA

ORCIA

Denominazione Origine Controllata

Annata: 2015

Tipologia: Sangiovese

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,
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: Colore Rosso Rubino Intenso
Con Sfumature Granata. Il Profumo Complesso,
frutta rossa, Viola, e balsamiche*

*Il Sapore È Pieno, Asciutto E Persistente.
Vino morbido e di buona struttura.*

Dati Analitici:

Gradazione Alcolica 14% vol.



TERREdelFONDO

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