

INVIDIA ORCIA

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: Orcia DOC

Zona Di Produzione: Trequanda (Siena)

Vitigni: 60% min. Sangiovese e altre uve rosse

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: da metà settembre ai primi di ottobre

Fermentazione: In acciaio

Affinamento In Bottiglia: 6 mesi

Note Degustative: Il colore è rosso rubino intenso. Il profumo è complesso, con sentori di confettura di frutti di bosco accompagnato da note balsamiche e speziate. Il sapore è asciutto, morbido e persistente. Vino ben strutturato.



INVIDIA ORCIA

Designation of Controlled Origin

Type: Orcia Red wine

Production Area: Trequanda (Siena)

Varietal Composition: Sangiovese 60% and others

Training Method: Spurred cordon

Soil Composition: Sedimentary and Alluvial Soil (Silt, Sand and Sandstone)

Vineyards Elevation: 450 mt. a.s.l / 1476 feet

Density : 5000 per hectare

Harvest Period: Last weeks of September – First weeks of October

Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks

Refinement: 6 months in the bottle

Tasting Notes: Intense ruby red colour. Complex and balsamic smell with notes of berry jam, plums. Dry, smooth and persistent taste.

Well-structured wine.