



SCHEDA TECNICA “ORCIA ROSSO” DOC

Denominazione: *Orcia Rosso DOC - Biologico*

Zona di Produzione: *Radicofani - Val d'Orcia (Siena)*

Terreno: *argilloso, con le tipiche crete Senesi ed i calanchi del territorio circostante*

Esposizione e altimetria: *a sud-est – 360 metri s.l.m.*

Raccolta: *manuale, nella seconda decade di ottobre.*

Circa 15 giorni dopo viene raccolta la quantità destinata al “rigoverno alla Toscana”, cioè l'aggiunta di uva fresca e leggermente appassita verso la fine della “fermentazione tumultuosa”.

Uve: *100% Sangiovese da agricoltura biologica. Biotipi aziendali*

Vinificazione: *diraspa-pigiatura delle uve e fermentazione tradizionale in rosso con “pied de cuve” di lieviti preparato in azienda; macerazione sulle bucce di circa 12-15 giorni, con follature manuali due volte al giorno.*

Vinificazione in cantine interrato risalenti al 1200 circa, che mantengono una temperatura costante

Affinamento: *in bottiglia per 6-8 mesi*

Colore: *rosso rubino con riflessi granata*

Profumo: *ampio e deciso, tipico della Val d'Orcia*

Al palato: *pieno, con tannini evidenti, con grande rispondenza gusto-olfattiva*

Gradazione alcolica: *14,00% ottenuti naturalmente, senza correzione alcuna*

Formato: *0,75lt*

Confezione: *cartoni da 6 bottiglie*

Abbinamenti gastronomici: *si abbina in modo ideale con i piatti della tradizione culinaria toscana ad esempio formaggi di pecora stagionati, salsicce e fagioli stufati, arrostiti misti, braciole di cinghialeto, carni rosse in particolare tagliata di manzo*

Temperatura di servizio: *stappare la bottiglia in anticipo e servire in ampi calici di cristallo rigorosamente a 18°C, per esaltarne gli aromi*