



MEZZODÌ *Campotondo*

Orcia Denominazione di Origine Controllata

Vitigni: 100% Sangiovese

Zona di Produzione: Campiglia d'Orcia (Siena)

Sistema di Allevamento: Alberello

Densità di Impianto: 5.200 ceppi/ha

Caratteristiche Organolettiche: Tipicamente fresco ed equilibrato con note fruttato-speziate.

Invecchiamento: Minimo 8 mesi in acciaio sulle proprie fecce fini; affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Grape variety: 100% Sangiovese

Production area: Campiglia d'Orcia (Siena province)

Vine training system: Head trained

Vine density: 5.200 vines per hectare

Sensory characteristics: Fresh and balanced, with notes of spicy fruit.

Ageing: At least 8 months on the lees in steel and a further three months bottle ageing.

BANDITONE

Campotondo

Orcia Denominazione di Origine Controllata

Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Colorino - Merlot

Zona di Produzione: Campiglia d'Orcia (Siena)

Sistema di Allevamento: Alberello

Densità di Impianto: 5.200 ceppi/ha

Caratteristiche Organolettiche: Pulito, austero, frutto speziato, avvolgente, equilibrato con finale sapido.

Invecchiamento: Minimo 12 mesi in legni di rovere francese e di slavonia; affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Grape variety: 90% Sangiovese, 10% Colorino - Merlot

Production area: Campiglia d'Orcia (Siena province)

Vine training system: Head trained

Vine density: 5.200 vines per hectare

Sensory characteristics: Clean and austere, with spicy fruit, and great balance; distinctly engaging, with a full finish.

Ageing: At least 12 months in small French and Slavonian oak casks; bottle ageing for at least 6 months.



IL TOCCO

Campotondo

Orcia Denominazione di Origine Controllata

Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Colorino

Zona di Produzione: Campiglia d'Orcia (Siena)

Sistema di Allevamento: Alberello

Densità di Impianto: 5.200 ceppi/ha

Caratteristiche Organolettiche: Caldo, marcata tannicità, ben equilibrato, elegante, complesso e dalla lunga persistenza.

Invecchiamento: Minimo ~~18~~²⁴ mesi in piccole botti di rovere francese; affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Grape variety: 90% Sangiovese, 10% Colorino

Production area: Campiglia d'Orcia (Siena province)

Vine training system: Head trained

Vine density: 5.200 vines per hectare

Sensory characteristics: Warm, quite tannic, well balanced, elegant and complex; very long in the mouth.

Ageing: At least ~~18~~²⁴ months in small French oak casks; bottle ageing for at least 6 months.

