

ORCIA Rosso Doc

annata 2012



Vino ottenuto da uve di sangiovese e altri vitigni internazionali in impianti ad alta densità. La cura completamente manuale del verde, ed un diradamento ferreo dei grappoli, permette di raggiungere una resa massima di circa 700/800 grammi per ceppo.

L'uva viene raccolta manualmente in cassette e portata subito in cantina, dove viene selezionata su un doppio nastro di cernita.

Le uve diraspate cadono per gravità all'interno dei serbatoi dove fermentano per 25-30 giorni.

Lo svinato passa poi in botti da 10 hl per circa 18 mesi, dopo di che viene assemblato poi imbottigliato e successivamente effettua circa 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Le barriques usate unite ad un periodo di affinamento breve rendono questo vino piacevolmente fresco e di facile beva.

SCHEDA TECNICA

Zona di provenienza: Comune di Sarteano (SI)

Altezza sul livello del mare: 320-380 msm

Terreno: franco argillo-limoso e ciottoloso

Densità di impianto: 6.666 ceppi ad ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Epoca di vendemmia: dalla prima metà di settembre

Resa per ettaro: 50-60 quintali di uva

Vinificazione: a contatto con le bucce per circa 25-30 giorni in serbatoi di acciaio inox

