

Cenerentola DOC Orcia



La Denominazione di Origine Controllata Orcia nasce in Toscana nel 2000 fra i territori del Vino Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino.

Le somiglianze fra il vino e la fanciulla della fiaba ci sono: entrambi hanno due sorelle più vecchie e famose che, nel caso di Cenerentola DOC Orcia, sono le due zone vinicole confinanti del Brunello e del Nobile.

Per produrre il vino Cenerentola vengono usate le uve di Sangiovese e Foglia Tonda, un vitigno autoctono di questa zona abbandonato circa un secolo fa.

- **Uvaggio:** 65 % Sangiovese e 35 % Foglia Tonda
- **Maturazione:** un anno in botti di rovere
- **Colore:** rosso rubino carico
- **Aroma:** fine ampio, complesso, richiama i piccoli frutti rossi maturi e le spezie
- **Gusto:** intenso, armonico, morbido, molto strutturato
- **Temperatura di servizio:** 18°