

Scheda tecnica Orcia d.o.c. sangiovese annata 2013 "01" biologico

Provenienza: Zona collinare del comune di Castiglione D'orcìa. **Uvaggio:** 100% sangiovese. **Superficie:** 3,50 ha. **Età impianti:** 14 anni. **Composizione del terreno:** Tufaceo argilloso ricco in scheletro. **Forma di allevamento:** Cordone speronato. **Densità ceppi ad ettaro:** 4600. **Resa media per ceppo:** 1,5 kg/pianta. **Esposizione:** sud e nord. **Altitudine:** 500 mt. S.l.m.

Vinificazione affinamento: Raccolta manuale ultima settimana di settembre. Macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 14 giorni in vasche inox. Fermentazione malolattica in acciaio, seguita da una maturazione in barriques di rovere francese, per un periodo di 12 mesi. Assemblaggio del vino in vasche inox. Imbottigliamento con filtrazione molto larga e quindi affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Principali dati analitici all'imbottigliamento:

Alcool svolto: 13,70% **Acidità totale:** 5,67 gr/l **Acidità volatile netta:** 0.60 gr/l
Anidride solforosa totale: 53 mg/l. **estratto secco netto:** 27,60gr/l. **polifenoli totali:** 3325 **zuccheri:** 0,1 gr/l

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con lievi riflessi granati. Naso dal profilo espressivo molto tipico, con sentori di ciliegia, sottobosco, tabacco ed un finale aromatico tendente allo speziato.

In bocca si presenta equilibrato, elegante, caratterizzato da spiccate note sapide e minerali. Persistente

Technical Orcia d.o.c. sangioveser "01" biologico vintage 2013

Location: Hilly areas of the town of Castiglione D'orcìa.

Grapes: 100% Sangiovese. **Area:** 3.50ha. **Age plants:** 14 years. **Soil:** clayey tuff rich in skeleton. **Training system:** spurred cordon. **Density of vines per hectare:** 4600. **Average yield per plant:** 1.5 kg / plant. **Exposure:** south and north. **Altitude:** 500 meters. a.s.l.

Vinification Process: Hand-picked harvest on the last week of September. Fermentation occurs separately for each grape variety at controlled temperature (28 ° C) for 14 days in stainless steel tanks. After a Malolactic Fermentation, the ageing is in French oak barrels for at least 12 months. Final blend occurs in stainless steel tanks. Bottling is after a roughing down filtration and then bottle ageing is for at least 4 months.

Key figures at bottling:

Alcohol: 13.70% **Total Acidity:** 5.67 g / l **Volatile acidity net:** 0.60 g / l **total sulfur dioxide:** 53 mg / l. **net dry extract:** 27.60 g / l. Total polyphenols: 3325 **sugar:** 0.1 gr/l

Tasting notes: Ruby red color with light garnet hues. The nose shows a very typical Sangiovese profile, with hints of cherry, undergrowth, tobacco and spice. Very balanced and elegant, the mouth is highly persistent with a typical mineral finish.

