

Scheda tecnica Orcia d.o.c. annata 2013 "arcere" biologico

Provenienza: Zona collinare del comune di Castiglione D'orcìa. **Uvaggio:** 87% sangiovese, 10% foglia tonda, 3% merlot **Superficie:** 1,5 ha. **Età impianti:** 13 anni, 21 anni. **Composizione del terreno:** Tufaceo argilloso ricco in scheletro. **Forma di allevamento:** Cordone speronato. **Densità ceppi ad ettaro:** 4600. **Resa media per ceppo:** 1 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 nuove da lt 500, per un periodo di 24 mesi. Assemblaggio del vino in vasche inox. Imbottigliamento con filtrazione molto larga e quindi affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Principali dati analitici all'imbottigliamento:

Alcool svolto: 13,93% **Acidità totale:** 5,82 gr/l **Acidità volatile netta:** 0,69 gr/l **Anidride solforosa totale:** 26 mg/l. **estratto secco netto:** 28.90 gr/l. **ph:** 3,45. **polifenoli totali:** 3427

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino scuro con lievi riflessi granati. Al naso si presenta molto ricco, con sentori di cuoio, tabacco e legno balsamico.

Questa complessità si ritrova anche al palato, con una moderata tannicità ben integrata alla struttura del vino. Buona la mineralità.

Vino di grande longevità e persistenza gustativa

Technical Orcia d.o.c. "ARCERE" vintage 2013 biologico

Location: Hilly areas of the town of Castiglione D'Orcia. **Grapes:** 90% Sangiovese. 10% foglia tonda.. **Area:** 1.50ha. **Age plants:** 13 years, 22 years. **Soil:** clayey tuff rich in skeleton. **Training system:** spurred cordon. **Density of vines per hectare:** 4600. **Average yield per plant:** 1 kg / plant. **Exposure:** south and north. **Altitude:** 500 meters. S.l.m.

Vinification Ageing: Hand-picked last week of September. Steeping without stems at controlled temperature (28 ° C) for 14 days in stainless steel inox. Fermentazione malolattica, followed by maturation in French oak barrels for a period of 12 months. Assembly of the wine in stainless steel tanks. Bottling with a very large filtration and then aged in bottle for at least 6 months.

Key figures at bottling:

Alcohol: 13,98 % **Total Acidity:** 5,82 g / l **Volatile acidity net:** 0.69 g / l **total sulfur dioxide:** 26 mg / l. **net dry extract:** 28.90 g / l. pH: 3.45. Total polyphenols: 3427

Tasting notes: Dark ruby red with light garnet hues. The nose is very rich, with hints of leather, tobacco and wood vinegar.

This complexity is also found on the palate, with moderate tannins well integrated into the structure of the wine. Good minerality.

A wine of great longevity and persistence of flavor