

Dongiovanni

Orcia Sangiovese riserva

-----2013-----

Zona di Produzione :ORCIA San Giovanni D'Asso - Toscana.

Uvaggio: Sangiovese minimo 90%,il resto Colorino e malvasia nera

Altitudine: 350 s.l. m

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Periodo di vendemmia: fine settembre – 1° decade di ottobre

Vinificazione : in acciaio, 20 giorni di fermentazione

Lieviti autoctoni

Affinamento: 24 mesi in barriques/ Tonneau francesi allier media tostatura, riposa poi in botte di acciaio per 6 mesi, affinamento in vetro per minimo 6 mesi.

Colore:Rosso rubino intenso

Olfatto: complesso con note speziate , fruttate che ricordano la mora e floreali di ginestra .

Gusto: pieno , ben strutturato da tannini nobili e molto lungo,Temperatura di servizio: 18°-20°

Gradazione alcolica: 14,0%vol.

Abbinamenti consigliati: arrosti,umidi, cacciagione,cinta senese,carni rosse,piatti tipici della nostra terra e tradizione.

In commercio da MARZO 2017

Production area: ORCIA,

Tuscany, San Giovanni_d'Asso,

Grape variety: 90% Sangiovese,10% Colorino,e Malvasia nera

Altitude: 350 m a.s.l.

Harvest period: end of September – first days of October ,

Training system: Spurred cordon

Perfume: complex with spicy, fruity reminiscent of blackberry and gorse flowers.

Taste: full, well-structured tannins and very long.

Ageing: vinification in steel- 20 days Fermentation, indigenous yeasts.

Refining: 24 months in French oak barrique/ Tonneau .

Colour: intense ruby red,

Bouquet: crust of bread, wild berries and vanilla,

Taste: long-lasting and persistent, harmonic, round,

Serving temperature: room temperature 18°-20° C minimum- Alcohol: 14,0% by vol.

On the market from March 2017.

Az. Agr. LA CANONICA Agriturismo Pod.La Canonica 53020 San Giovanni D'Asso Siena Italia

Tel. E Fax 0577 834338 info@canonicaholiday.com
www.canonicaholiday.com



LA CANONICA