

INVIDIA

AZIENDA AGRICOLA TREQUANDA S.R.L.

TIPOLOGIA	D.O.C. ORCIA ROSSO
ANNATA	2007
UVAGGIO	Sangiovese (60%), Cabernet sauvignon e Merlot (40%)
UBICAZIONE VIGNETI	Comune di Trequanda (Siena)
SUPERFICIE VIGNETO	4 Ha
ALTITUDINE VIGNETO	450 mt. S.l.m.
TIPO TERRENO	Tendenzialmente sciolti, sabbioso-limosi, a reazione neutra-alcalina, di origine marina
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITA' CEPPI	5.000 per Ha.
PRODUZIONE PER ETTARO	65 Q.li
RESA UVA IN VINO	0,65
ETA' MEDIA DELLE VITI	9 anni
EPOCA DI VENDEMMIA	metà settembre/inizio ottobre
VINIFICAZIONE	Le uve raccolte subiscono una macerazione a prefermentativa a freddo da 1 a 3 giorni.
FERMENTAZIONE ALCOLICA	La fermentazione viene effettuata in fermentini in acciaio inox. E' attivata grazie a lieviti selezionati e condotta fino all'esaurimento degli zuccheri con rimontaggi e delestage ad una temperatura non superiore a 27°C. Ridotta la temperatura a 19-20°C il vino rimane in macerazione sulle bucce per 5-8 giorni.
FERMENTAZ. MALOLATTICA	in barriques
AFFINAMENTO	il vino viene poi travasato direttamente nelle barriques dove rimane sulle fecce per alcuni mesi e poi, dopo il travaso, completa la maturazione per ulteriori 12 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi
ALCOL SVOLTO	14 % Vol
ACIDITA' TOTALE	5,10 gr/lit.
ESTRATTO SECCO	31,6 gr./lit.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei, da giovane, tende al rosso granato con l'invecchiamento. Il profumo è assai intenso e caratteristico, con sentori intensi di spezie, confettura, con note di tabacco e cacao amaro. Il sapore è deciso, persistente, e sapido. Già buono dopo due anni dalla vendemmia, si avvantaggia ancora di un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia, a completarne carattere e personalità.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Merita di accompagnare portate importanti. Ottimo con le carni rosse, selvaggina e i formaggi stagionati



RICONOSCIMENTI

Anno	Rivista	Premio	Annata
2010	I VINI DI VERONELLI	(2 stelle)	2007
2010	Gambero Rosso	2 bicchieri	2007
2009	I VINI DI VERONELLI	89 (2 stelle)	2005
2009	Luca Maroni - Guida dei Vini Italiani	82	2005
2008	I VINI DI VERONELLI	1 stella	2004
2007	I vini d'Italia - L'Espresso	15,5/20 (3 bottiglie)	2004
2007	Luca Maroni - Guida dei Vini Italiani	83	2004
2007	I VINI DI VERONELLI	91	2004

Azienda Agricola trequanda s.r.l. Loc. Pian delle Fonti, 100 53020 Trequanda (SI) tel 0577 662001 fax 0577 662295
www.azienda-trequanda.it info@azienda-trequanda.it

INVIDIA

AZIENDA AGRICOLA TREQUANDA S.R.L.

TYOLOGY	D.O.C. ORCIA ROSSO
VINTAGE	2007
GRAPES	Sangiovese (60%), Cabernet sauvignon and Merlot (40%)
PRODUCTION AREA	Trequanda (Siena) TUSCANY
SURFACE OF VINEYARDS	4 hectares
ALTITUDE VINEYARD	450 mt. a.s.l.
SOIL DESCRIPTION	Potentially loose, sandy-slimy, to neutral-alkaline reaction, of sea origin
TRAINING SYSTEM	Spurred cordon
DENSITY	5.000 plants for hectare
YIELD GRAPES	6,6 tons for hectare
AGE OF THE GRAPEVINES	9 years
HARVEST-TIME	Middle of September until 20s October
VINIFICATION	Picked grapes suffer a maceration to cold from 1 to 3 days before fermentation
ALCOHOLIC FERMENTATION	The fermentation is effected in steel vats. It is activated thanks to selected yeasts and behavior up to the sugars' exhaustion to a non superior temperature to 27°C, with frequently pumping over and delestage. Reduced the temperature to 19-20°C the wine remains in maceration on the peels for 3-8 days.
MALOLACTIC FERMENTATION	in barriques
REFINEMENT	After alcoholic fermentation the wine is directly racked in the barriques where it remains on the dregs until the malolactic fermentation is completed, after the racking it continues the maturation for 12 months. After the wine completes the ageing for further 6 months in barrel by 25 hl. Refinement in bottle for about 12 months
ALCOHOL	14 % Vol
ACIDITY	5,10 gr/lts.
DRY EXTRACT	31,6 grs. / lt.
ORGANOLECTIC FEATURES	The color is red intense ruby with purplish reflexes, from young, curtains to the red pomegranate with the aging. The perfume is intense and characteristic a great deal, with intense signs of spice, jam, with notes of tobacco and bitter cocoa. The taste is definite, persistent, and savory. Already good after two years from the vintage, he still benefits of a further period of refinement in bottle, to complete character of it and personality.
Number of bottles produced	6.650 by 0.75 litres and 100 by 1.5 litres



Judgement

Year	Paper	Premio	Vintage
2010	I VINI DI VERONELLI	(2 stelle)	2007
2010	Gambero Rosso	2 bicchieri	2007
2009	I VINI DI VERONELLI	89 (2 stelle)	2005
2009	Luca Maroni - Guida dei Vini Italiani	82	2005
2008	I VINI DI VERONELLI	1 stella	2004
2007	I vini d'Italia - L'Espresso	15,5/20 (3 bottiglie)	2004
2007	Luca Maroni - Guida dei Vini Italiani	83	2004
2007	I VINI DI VERONELLI	91	2004

Azienda Agricola trequanda s.r.l. Loc. Pian delle Fonti, 100 53020 Trequanda (SI) tel 0577 662001 fax 0577 662295
www.azienda-trequanda.it info@azienda-trequanda.it