



“La Fonte” Orcia D.O.C

Area di produzione: San Quirico d'Orcia (SI) Toscana

Uvaggio: 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Colorino

Gradazione alcolica: 14 % vol. +/- 0,5

Viticultura: vigneti piantati con densità di 5000 ceppi per ettaro, allevati a cordone speronato laterale, lavorati con metodi tradizionali. Vendemmia manuale.

Vinificazione: separate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con fermentazioni assistite.

Macerazione sulle bucce per 12-15 giorni.

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia da 20 hl. per 24 mesi e poi in bottiglia per 6 mesi.

Note degustative: colore rosso rubino brillante. Bouquet intenso e fruttato con profumi di vaniglia, note di confettura e lievi sentori balsamici e legno tostato. Corpo e struttura eleganti e freschi con tannini morbidi e rotondi seguiti da una lunga persistenza.

Abbinamenti: carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati..

Servizio: si consiglia di servire ad una temperatura 18-20°C per esaltarne al meglio le sue qualità.

