



## “Miraggio Rosso” Orcia Sangiovese

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

**Uvaggio:** 100% Sangiovese

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

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

Macerazione sulle bucce per 15-18 giorni.

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia e poi in bottiglia.

**Note degustative:** colore rosso granato intenso. Bouquet intenso e persistente con profumi di viola e vaniglia, note di frutta rossa matura e leggeri sentori di cuoio e legno tostato. Corpo e struttura importanti con tannini molto pronunciati seguiti da una lunga persistenza.

**Abbinamenti:** carni rosse importanti, cacciagione e formaggi molto stagionati.

**Servizio:** si consiglia di servire ad una temperatura 16-18°C per esaltarne al meglio le sue qualità.

