



“Miraggio” Orcia D.O.C

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

Uvaggio: 100% Sangiovese

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

Viticoltura: 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 da 10 hl. per 30 mesi e poi in bottiglia per 12 mesi.

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 18-20°C per esaltarne al meglio le sue qualità.

