“Miraggio Rosso”

Orcia Sangiovese

Area di produzione: San Quirico d'Orcia (SI) Toscana
Uvaggio: 100% Sangiovese
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 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.

BAGNAIA SOCIETA’ AGRICOLA SS – PODERE BAGNAIA N.47 – 53027 SAN QUIRICO D’ORCIA (SI) – TEL/FAX +39 0577 898272