



"ORME IN ROSSO" ROSSO TOSCANO IGT

Un'etichetta che racconta la passione per il vino da **3 generazioni**.

Vino prodotto da un blend del tradizionale **Sangiovese** con **Merlot e Petit Verdot**. Macerazione a freddo per 48 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per 16 gg, con follature e rimontaggi giornalieri che permettono una maggiore estrazione. Invecchiamento di 12 mesi in barriques francesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia.

Uve da nostri vigneti: 50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Petit Verdot - selezioni da vari vigneti aziendali.
Annata: 2013
Grad. alc.: 14 %

Bottiglie prodotte annualmente: 12.000bt. da 0,750 LT.

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato

Piante/Ha: 6000

Resa: 1kg uva a pianta

Terreno: Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rosso rubino carico.

Profumo: Frutti rossi maturi, molto fragrante con note di spezie.

Sapore: Fruttato con note speziate, leggermente sapido con corpo elegante e tannini equilibrati.

Abbinamenti consigliati:

Vino prevalentemente da carni rosse, sia alla griglia che in forno.

Servire a temperatura di 18°-20° centigradi.

Curiosità:

La prima annata di produzione è la 2007, per scelta aziendale questo vino viene prodotto solo nell'annate dispari aspettando l'evolversi dei singoli vitigni in purezza. Le linee rosse nella moderna etichetta ricordano le orme del paesaggio toscano: 3 colline in sequenza.

Recensioni ad oggi:

JAMESSUCKLING.COM  **SCORE 93/100**

vinous **SCORE 90/100**