



SACROFÒCO

2007

Orcia Vin Santo

Denominazione di Origine Controllata



- > **Forma di agricoltura:** regime biologico certificato dal 2009
- > **Vigneti:** località Ripa d'Orcia a 300 metri s.l.m.
- > **Suolo:** calcareo argilloso con rilevanti componenti sabbiose
- > **Esposizione:** Sud-Ovest
- > **Uvaggio:** Trebbiano 95%, Vermentino 5%
- > **Sistema di allevamento:** cordone speronato con 4000 piante per ettaro
- > **Resa per ettaro:** 40 q
- > **Vendemmia manuale:** raccolta avvenuta nella seconda metà di Agosto
- > **Vinificazione:** dopo una rigorosa selezione le uve sane e ben mature vengono appese alle "penzane" fino all'appassimento degli acini. A dicembre i grappoli vengono pressati delicatamente con un piccolo torchio manuale dal quale il mosto decanta in modo naturale. Lo stesso viene poi versato nei caratelli di castagno da 50/100 litri, qui la "madre", che si tramanda da generazioni, permette l'avvio della fermentazione alcolica
- > **Affinamento:** per almeno 10 anni il mosto rimane nei caratelli scolmi e sigillati con ceralacca, in un ambiente ben ventilato con forti variazioni di temperatura fra le stagioni. Dopo l'imbottigliamento seguono circa 6 mesi in bottiglia
- > **Imbottigliamento:** in media dopo 10 anni dalla vendemmia
- > **Caratteristiche organolettiche:** è di color ambra scuro. La complessità e l'intensità dei profumi sono travolgenti: sentori di sottobosco, note agrumate, miele di castagno, fichi secchi, datteri e frutta candita. Al palato il volume aromatico risulta perfettamente bilanciato da un'acidità solida e persistente, arricchita da una vena sapida. È morbido, caldo, fluente
- > **Produzione:** numero limitato, poche centinaia di bottiglie l'anno. Il Vin Santo non viene prodotto tutti gli anni
- > **Servizio:** in calici da vino bianco di media ampiezza, ad una temperatura di 10° - 12° C. Non filtrato eventuali sedimenti sono sinonimo di genuinità.

* **Il vignaiolo consiglia:** Sacrofòco è un vino sontuoso, il prezioso testimone della nostra storia di famiglia da oltre 500 anni. Gli si rende onore accostandolo a formaggi erborinati e pecorini di livello, ad ottimi foie gras d'oca ma anche alla piccola pasticceria a base di pasta di mandorla non troppo dolce.

GRADAZIONE ALCOLICA: **16,5% VOL** - ZUCCHERI RESIDUI **126,5 g/L** - ACIDITÀ TOTALE **7,45 g/L**

FORMATI DISPONIBILI: **BOTTIGLIE 0,375 L**