



TERREDISOTTO

RISERVA 2017

Orcia

Denominazione di Origine Controllata



- > **Forma di agricoltura:** regime biologico certificato dal 2009
- > **Vigneti:** località Ripa d'Orcia a 300 metri s.l.m.
- > **Suolo:** terreni alluvionali di natura calcareo argillosa con percentuali variabili di sabbia
- > **Esposizione:** Sud-Ovest
- > **Uvaggio:** Sangiovese dalle vigne più vecchie, di 25 anni di età
- > **Sistema di allevamento:** cordone speronato con 4000 piante per ettaro
- > **Resa per ettaro:** 40 - 50 q
- > **Vendemmia manuale:** raccolta avvenuta nella seconda metà di Settembre
- > **Vinificazione:** l'uva viene accuratamente selezionata, la fermentazione si verifica in contenitori di acciaio a temperatura controllata ed è seguita da una prolungata macerazione post-fermentativa. Successivamente il vino viene affinato in tonneau di rovere francese di Allier; questa lunga sosta in legno ammorbidisce i tipici tannini del Sangiovese
- > **Affinamento:** 30 mesi in tonneau da 500 litri, almeno 6 mesi in bottiglia
- > **Imbottigliamento:** 36 mesi dopo la vendemmia
- > **Caratteristiche organolettiche:** è un vino ben strutturato, di buona complessità, molto persistente; il colore rubino dai riflessi violacei anticipa la notevole intensità dei frutti rossi. La chiusura in bocca è affidata ai tannini aggraziati del Sangiovese maturo
- > **Produzione:** 2.700 bottiglie
- > **Servizio:** stappare almeno un'ora prima di servire in ampi calici da vino rosso, ad una temperatura di 18° C. Non filtrato, eventuali sedimenti sono sinonimo di genuinità.

* **Il vignaiolo consiglia:** l'eleganza e la trama tannica lo rendono perfetto per sposare piatti di carne, in particolare cotta alla brace come fiorentina e tagliata.

GRADAZIONE ALCOLICA: **14,5% VOL**