

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Toscana | Sasso di Luna

Orcia Doc

Sangiovese

Proprietà	Famiglia Terzuoli
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	14
BTG prodotte	90.000



ORCIA DOC

Vino rosso, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 17700

Annata 2024

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Montalcino

Vitigni Sangiovese

Formato

Litraggio , 0,75 L

Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico

Vitigni Sangiovese Grosso 100%

Vinificazione In acciaio

Biologico Sì

Abbinamento Primi piatti toscani, carni bianche e rosse, cacciucco di pesce, salumi, formaggi semistagionati..

Vista Rosso rubino intenso.

Olfatto Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato.

Gusto Secco, caldo, morbido, fresco, tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, abbastanza persistente, fine.

Affinamento In botti grandi di rovere di Slavonia

Sistema di allevamento Cordone basso speronato

Temperatura di servizio 16°-18°

Altre informazioni Altitudine del vigneto: 280-320 mt slm