



Nome del Vino

Oreno

Denominazione
I.G.T.

Anno di Vendemmia
2011

Zona di Produzione
Toscana Centrale

Vitigni
50% Merlot,
40% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot

Esposizione
Sud

Età dei Vigneti (Media)
Dai 13 ai 75 anni

Altitudine
250 s.l.m.

Sistema di Allevamento
Cordone Speronato

Sesto d'impianto
Dai 2 mt. Ai 0,75 mt.

Produzione per ha
70/80 quintali

Vinificazione
Macerazione e fermentazione
per 25 giorni con leggere follature

Maturazione
12/18 mesi in barriques francesi

Affinamento in Bottiglia
1 anno

Colore
Rosso rubino con riflessi violacei

Profumo
Fruttato e speziato

Sapore
Frutti rossi maturi, sensazione di cioccolato e note balsamiche

Gradi Alcolici
14,5% vol.

Temperatura di Servizio
18°

Accostamenti
Carni pregiate, selvaggina
Nobile, carni rosse brasate