



Nome del Vino Oreno	Name of the Wine Oreno
Denominazione I.G.T. Toscana rosso	Classification I.G.T. Toscana rosso
Anno di Vendemmia 2018	Vintage 2018
Zona di Produzione Toscana Centrale	Production Zone Central Tuscany
Vitigni 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot	Varieties 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot
Esposizione Sud	Exposure Southern
Età dei Vigneti (Media) Dai 20 ai 30 anni	Average Age of Wine From 20 – 30 years
Altitudine 250 s.l.m.	Altitude 250 meters above sea level
Sistema di Allevamento Cordone Speronato	Trellis Cordon
Sesto d'impianto 2 mt. x 0,75 mt.	Spacing of Rows 2 meters x 0,75 meters
Produzione per ha 60/70 quintali	Production per Hectare 6000/7000 kilo
Vinificazione Fermentazione e macerazione a temperatura controllata sulle bucce per circa 25 giorni con frequenti rimontaggi	Vinification A temperature-controlled fermentation and maceration for about 25 days with a manual punching down of the cap
Maturazione 18 mesi in piccole botti	Aging 18 months in small barrels
Affinamento in Bottiglia 1 anno	Bottle aging prior to release 1 year
Colore Rosso rubino con riflessi violacei	Colour Ruby red with violet reflections
Profumo Frutti rossi integrati a note tostate di caffè	Bouquet Red fruits integrated with toasted coffee notes
Sapore Potente e ben strutturate. Di lunga ed elegante trama tannica	Palate Powerful and well structured. Long and elegant tannins
Gradi Alcolici 15,0% vol.	Alcohol percentage 15,0% vol.
Temperatura di Servizio 18°	Suggested Serving Temperature 18°
Accostamenti Carni pregiate, selvaggina Nobile, carni rosse brasate	Serving Suggestions Full flavoured meats, game, roasted and braised red meat