



TOSCANA ROSSO I.G.T “Orbaio” Cantina del Redi

Classificazione del vino: Toscana Rosso - Indicazione Geografica Tipica.

Varietà: Prevalentemente Sangiovese.

Comune di produzione: Montepulciano (Si).

Resa per ettaro: 50 q.li uva.

Altimetria del vigneto: 350/400 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 4000/5000 piante per ettaro.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con una macerazione sulle bucce di 15 giorni.

Periodo di maturazione: 12 mesi in barriques di rovere francese, seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso con piacevoli riflessi granati.

Bouquet: profumo ampio, pieno, morbido e persistente, ricorda frutti di bosco ed ha piacevoli sentori di vaniglia e liquirizia.

Gusto: sapore asciutto, vellutato, armonioso e sapido; opulento nel trasmettere le calde sensazioni delle sue componenti.

Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.

Abbinamento: si accompagna a salumi, carni rosse elaborate, selvaggina e formaggi stagionati.

Wine Classification: Toscana Rosso - Indicazione Geografica Tipica

Grape Varieties: Mainly Sangiovese.

Production Area: Montepulciano (Si).

Yield per hectare: 50 quintals of grapes.

Altitude of Vineyard: 350/400 metres ASL.

Planting System: spurred cord.

Plant Density: 4000/5000 plants per hectare.

Vinification: controlled temperature fermentation with maceration on the skins for 15 days.

Maturation period: 12 months in French oak barriques, followed by 6 months of refinement in the bottle.

Colour: deep ruby red with pleasing blackberry hues.

Bouquet: generous, full, smooth and persistent, redolent of berries, with pleasing scents of vanilla and liquorice.

Flavour: dry, velvety flavour that's harmonious yet intense; opulent in transmitting the warm sensations of its components

Ideal Serving Temperature: 16-18°C.

Food Pairing: pairs very well with cold cuts, red meat dishes, game, and seasoned cheeses.

