

Rosso IGP Toscana

# ORLANDO CABERNET

## Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

## Uve

100% Cabernet Sauvignon

## Gradazione alcolica

13,5%

## Quota vigneto

400 metri sopra il livello del mare

## Sistema di allevamento

Guyot

## Affinamento

Orlando matura in botti di rovere da 750 litri e 2500 litri e successivamente riposa per 6 mesi in botti di cemento. Prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 5 mesi in bottiglia.



Servire a 16°



Un Cabernet Sauvignon spiccatamente varietale, si apre olfattivamente con note di ribes nero ciliegia matura, prosegue su una fresca balsamicità mentolata per chiudere su toni di erbe officinali.

Il sorso colpisce per scorrevolezza ed equilibrio unite ad una profondità di sapore, che fluisce in una chiusura di bocca che richiama il ribes nero. Elegante, serbevole e territoriale



Si sposa con primi piatti a base di ragù di carne della tradizione toscana, carni alla griglia, formaggi di media stagionatura

LA GUARDIOLA / ORLANDO