

Rosso IGP Toscana

# ORLANDO INNAMORATO

## Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

## Uve

100% Pinot Nero

## Gradazione alcolica

13%

## Quota vigneto

600 metri sopra il livello del mare

## Sistema di allevamento

Guyot

## Affinamento

Orlando Innamorato matura in botti di rovere da 500 litri e 1000 litri. Prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 12 mesi in bottiglia.



Servire a 16°



Profumi di piccoli frutti a bacca rossa e nera si legano ad un'elegante nota di sottobosco. Al primo sorso emoziona, la freschezza e la scorrevolezza creano un dinamismo che si racconta attraverso una facilità di beva che solo i grandi Pinot Nero possono regalare. Un DNA appenninico regala eleganza ad un vino sottile e infinito nella persistenza.



Si presta ad abbinamenti di livello, come dei picci al ragù bianco di chianina con scaglie di tartufo, piatti a base di anatra o una faraona farcita.

LA GUARDIOLA /  
ORLANDO INNAMORATO