

Rosso IGP Toscana

# ORLANDO

## Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

## Uve

100% Sangiovese

## Gradazione alcolica

13,5%

## Quota vigneto

600 metri sopra il livello del mare

## Sistema di allevamento

Cordone speronato

## Affinamento

Orlando matura in botti di rovere da 1000 litri e 2500 litri e successivamente riposa per 6 mesi in botti di cemento. Prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 3 mesi in bottiglia.



Servire a 16°



Un profumo di viola e piccoli frutti rossi si integrano ad una leggera nota vanigliata. In bocca ha una bella morbidezza bilanciata da una spiccata freschezza, legata all'altitudine in cui cresce, 604 mslm, un'unicità nel territorio toscano che dona ulteriore eleganza a questo Sangiovese.



Piacevole abbinamento con una crespella ai funghi porcini, pasta e fagioli, arrosti e salumi tradizionali.