



Orlando



Rosso IGP Toscana

SCHEDA TECNICA



Orlando

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Uve

100% Sangiovese

Temperatura

Servire a 16°C

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

Quota Vigneto

600 metri sopra il livello del mare

Descrizione

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

Abbinamento

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



Rosso IGP Toscana

SCHEDA TECNICA