PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÁ

FATTORIA DI PETROGNANO

ITALIA | TOSCANA

FATTORIA DI PETROGNANO

ITALIA | TOSCANA

ORCI Sangiovese - Toscana IGT

l progetto ORCI racconta il territorio nella sua massima espressione, attraverso i vitigni scelti e il metodo di vinificazione originale ispirato nella antica tradizione enologica. Rappresenta un legame forte con Montelupo Fiorentino, sede aziendale e città della ceramica, dove tradizionalmente si producono questi piccoli contenitori di terracotta chiamati ORCI.
I terreni di Petrognano caratterizzati dall'alta concentrazione di argilla, danno origine a uve con grande concentrazione di polifenoli. L'uso della terracotta storicamente prodotta nel territorio, aiuta ad affinare i tannini ed a intensificare l'autenticità varietale, trasmettendo un carattere particolare a ogni vino.
La raccolta delle uve è fatta a mano con grande cura e attenzione quanto a sanità e maturazione di ogni grappolo. Gli orci vengono riempiti con gli acini ancora interi, e sono posizionati in un'area fresca della cantina dove il mosto e le bucce restano in macerazione e fermentazione per circa 3 mesi. La svinatura degli orci viene fatta in modo manuale e decisa con degustazioni per ottenere il miglior equilibrio considerando le lunghe estrazioni. A seconda dell'annata si decide l'affinamento necessario prima dell'imbottigliamento. Il progetto ORCI ha una produzione limitata che varia da 1000 a 1300 bottiglie per ciascun vino a seconda dell'annata.

Vitigno: Sangiovese 100%

Zona ubicazione vigneti: Fattoria di Petrognano.

Altitudine: 250 m s.l.m. **Tipo di suolo**: Argilla, medio impasto.

Orientamento ed esposizione delle viti: Sud , Sud-Ovest.

Ceppi: 4500/ha. **Resa uva**: 60 q.li/ha.

Periodo di vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: in anfore di terracotta al naturale con macerazione sulle bucce di 3 mesi. Fermentazione: anfora.

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: rosso cupo violaceo molto intenso..
- Olfatto: è possibile rintracciare sentori di frutti di bosco, viola e amarena.
- Gusto: intenso e avvolgente, leggera astringenza in gioventù, ottimo corpo.

Abbinamenti: salumi, carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati, piatti saporiti e speziati. Temperatura di servizio: sui 18°C.