



Dama C. Orsini

Denomination: red wine "ORSINI"

Tipology: red still wine.

Vinification: harvesting last until end of september, maceration about ten days, fermentation at controlled temperature of 18/20 C°, refinement in steel barrels for six months.

Grapes: Sangiovese and Merlot

Plant system: cordone speronato.

Soil: clay.

Colour: wooden red in violet reflection.

Aroma: wine notes fragrance of violet and blackberries.

Taste: dry, round, slightly tannic with an aftertaste pleasantly bitterish.

We recommend with game, roasts and steamed meats!

Alcoholic graduation: 13,5% VOL.

Serving temperature: servire a 16/18 C°

Bottle: 0,75 l.



Dama C. Orsini

Denominazione: vino rosso "ORSINI"

Tipologia: vino rosso fermo.

Vinificazione: vendemmia tardiva a fine settembre, macerazione di circa dieci giorni, fermentazione a temperatura controllata a 18/20 C°, affinamento in botti d'acciaio per sei mesi.

Uve: Sangiovese e Merlot.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: sabbioso.

Colore: rosso legnoso con riflessi violacei.

Profumo: note vinose con fragranza di viole e mirtili.

Sapore: asciutto, rotondo, leggermente tannico con un retrogusto piacevolmente amarognolo.

Si consiglia con selvaggina, arrostiti e zampone!

Gradazione: 13,5% VOL

Temperatura di servizio: servire a 16-18 C°

Formato: 0,75 l