



# ORCIO

## COLLI PESARESI D.O.C. SANGIOVESE

Zona di produzione: Fratterosa  
PESARO E URBINO - MARCHE

**Vitigno:** Sangiovese

**Vigneto:** Vigna Morico e Vigna del Monticello  
Superficie 5 ha

**Sesto d'impianto:** 270 x 0.70

**Altitudine:** 400 mt slm

Ceppi per ettaro: 5500

**Esposizione:** sud / sud - ovest

**Forma di allevamento:** l'impianto è a cordone speronato

**Età dell'impianto:** in media 8 anni

**Epoca vendemmia:** fine settembre/prima decade di ottobre

**Tipo di raccolta:** Uve vendemmate a mano in piccole casse

**Tipologia terreno:** sabbioso/argilloso

**Resa per ettaro:** 8 ton.

**Vinificazione:** Selezione delle uve in fase di raccolta  
e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo  
di selezione.

Lunga macerazione di oltre venti giorni e piegeage.

**Vinificazione:** fermentazione termocontrollata in acciaio inox.

**Affinamento:** minimo 4 mesi in bottiglia

**Titolo alcolometrico:** 13.50%

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 ° C

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, con sentori che variano dai frutti rossi del sottobosco agli aromi speziati, del cuoio bagnato e che si aprono nel finale in sensazioni minerali e animali. Il tannino è morbido e dolce, non secco nè astringente. In bocca buona persistenza, leggero, equilibrato e con un buon volume.

