

colore

rosso rubino con riflessi violacei.

color

ruby red with violet hues.

profumo

intenso e ampio il bagaglio aromatico, dove emergono inizialmente note di frutti rossi succulenti, per poi lasciare spazio a caratteri speziati di liquirizia e caffè tostato.

nose

intense and broad aromatic baggage, where notes of succulent red fruits initially emerge and then give way to spicy characters of licorice and roasted coffee.

sapore

potente e strutturato, con tannini vellutati in equilibrio ma con un carattere vibrante e croccante. Finale di notevole lunghezza e sapidità.

taste

powerful and structured, with velvety tannins in balance with a vibrant, crisp character. Finish of remarkable length and savoriness.

accostamenti

carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate

pairings

fine meats, game noble, braised red meats.

temperatura di servizio

18°C

temperature

18°C

Oreno

2021

TOSCANA ROSSO I.G.T.

50% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon; 10% Petit Verdot

Questa etichetta nasce nel 1999 con l'idea di creare un elegante taglio bordolese con tocco toscano. Affidandosi al celebre vivaista Gilbert Bouvet, si innestano vigneti adulti con Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, ben adattabili al territorio toscano. Il nome deriva da un torrente, Oreno, che attraversa la tenuta, proprio nella zona più ricca di argilla dove appunto crescono le nostre piante di Merlot. Mentre nei terreni con maggior presenza di ciottoli, che assicurano un perfetto drenaggio e svolgono una funzione autoregolatrice della temperatura e dell'umidità, trova la sua naturale collocazione il Cabernet Sauvignon. A perfetto completamento dell'assemblaggio il Petit Verdot, tradizionalmente utilizzato in quanto portatore di note speziate ed intensità gustativa. Oreno conquista con l'estrema intensità e complessità olfattiva ricca di note fruttate di piccoli frutti rossi maturi e confettura di frutti di bosco, fusi con note balsamiche di eucalipto, cioccolato, cacao e spezie. L'ingresso in bocca è avvolgente, caldo e morbido, i tannini eleganti e la persistenza lunga ed indimenticabile impreziosite da una deliziosa freschezza. Il corpo, la finezza e l'armonia ne fanno un vino dallo straordinario potenziale.

This label was born in 1999 with the idea of creating an elegant Bordeaux blend with a Tuscan touch. Relying on renowned nurseryman Gilbert Bouvet, we grafted mature vineyards with Merlot, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot, which are well adapted to the Tuscan soil. The name comes from a stream, Oreno, that runs through the estate, right in the area richest in clay where precisely our Merlot plants grow. While in the soils with a greater presence of pebbles, which ensure perfect drainage and perform a self-regulating function of temperature and humidity, Cabernet Sauvignon finds its natural place. A perfect complement to the blend is a small touch of Petit Verdot, traditionally used as a carrier of spicy notes and flavor intensity. Oreno conquers with its extreme intensity and olfactory complexity rich in fruity notes of ripe small red fruits and berry jam, fused with balsamic notes of eucalyptus, chocolate, cocoa and spices. The mouthfeel is enveloping, warm and soft, the tannins are elegant and the persistence long and unforgettable enhanced by a delicious freshness. The body, finesse and harmony make it a wine of extraordinary potential.



TENUTA SETTE PONTI

zona di produzione

Valdarno - Toscana

production area

Valdarno - Tuscany

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

250 mt s.m.l.

altitude

250 mt a.s.l.

sesto d'impianto

2 mt x 0,75 mt

vineyard layout

2 meters x 0,75 meters

numero di piante per ha

6.666

number of vines per ha

6.666

caratteristiche del suolo

Argilloso, ricco di scheletro

soil characteristics

Claily and rich in skeleton

produzione per ha

50 quintali

yield per hectare

5 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata sulle bucce per circa 25 giorni con frequenti rimontaggi

vinification

A temperature-controlled fermentation and maceration for about 25 days with frequent pumping over

maturazione

18 mesi in piccole botti

aging

18 months in small barrels

affinamento in bottiglia

1 anno

bottle aging prior to release

1 year

