

colore

Rosso rubino concentrato e luminoso

color

Bright and concentrated ruby red

profumo

Al naso emergono frutti rossi in primo piano, con una sfumatura di ciliegia, marasca, sottobosco, contornate da fiori appassiti e leggera nota balsamica

nose

Aromas of red fruits with nuances of cherry, morello cherry, undergrowth, surrounded by withered flowers and a light balsamic note.

sapore

In bocca è piacevole, morbido, fresco con una buona acidità e tannino elegante

taste

In the mouth it is pleasant, soft, fresh, with a good acidity and elegant tannins

accostamenti

Formaggi semistagionati e salumi

pairings

Aged cheeses and cold cuts

temperatura di servizio

14 - 16°C

temperature

14 - 16°C

Rosso di Orma

2024

TOSCANA ROSSO I.G.T.

60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese

Nato nel 2019 per dare un'interpretazione più fresca e immediata del terroir di Bolgheri. Vino versatile e piacevole si apprezza già d'annata per la sua facilità di beva. Il color rosso rubino brillante e concentrato è preludio di profumi di frutti rossi come ciliegia, marasca e sottobosco. In bocca è piacevole, morbido, fresco, con buona acidità e tannini integrati.

Born in 2019 to give a fresher and more immediate interpretation of Bolgheri's terroir. Versatile and pleasant wine is appreciated for its drinkability and food pairing. The bright, concentrated ruby red color is a prelude to aromas of red fruits such as cherry, morello cherry and underbrush. In the mouth it is pleasant, soft, fresh, with good acidity and integrated tannins.

zona di produzione

Bolgheri - Toscana

production area

Bolgheri - Tuscany

esposizione

sud - ovest

exposure

south - west

età dei vigneti

10 anni

average age of vines

10 years

altitudine

30 mt s.m.l.

altitude

30 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,8 mt x 0,70 mt

vineyard layout

1,8 meters x 0,70 meters

numero di ceppi per Ha

7.800

number of vines per ha

7.800

Caratteristiche del suolo

Argilla e ghiaia in abbondanza,
con poca sabbia

Soil characteristics

Abundant clay and pebble,
with little sand

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6-7 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione e macerazione
per 15 giorni in acciaio a
temperatura controllata

vinification

Fermentation and maceration in
temperature controlled steel
tanks for 15 days

maturazione

4 mesi in tonneaux + 4 mesi in
cemento

aging

4 months in tonneaux + 4
months in concrete

affinamento in bottiglia

3 mesi

bottle aging prior to release

3 months

