



Nome del Vino
Orma

Denominazione
I.G.T. Toscana rosso

Anno di Vendemmia
2020

Zona di Produzione
Bolgheri

Vitigni
50% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc

Esposizione
Est - Ovest

Età dei Vigneti (Media)
20 anni

Altitudine
10 s.l.m.

Sistema di Allevamento
Cordone Speronato

Sesto d'impianto
Dai 1,8 mt. x 0,75 mt

Caratteristiche del suolo
Argilla e ghiaia in abbondanza, con poca sabbia

Produzione per ha
60 quintali

Vinificazione
Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per 18 giorni con ripetuti rimontaggi

Maturazione
18 mesi in piccole botti

Affinamento in Bottiglia
1 anno

Colore
Rosso porpora con riflessi violacei

Profumo
Di impressionante nitidezza e precisione, more e ribes succulenti si fondono con note di caffè, noce moscata e tartufo.

Sapore
Potente e denso al palato, in notevole equilibrio con una grande freschezza e vivacità. Tannini espansivi e definiti rendono il finale estremamente persistente.

Gradi Alcolici
15% vol.

Temperatura di Servizio
18°

Accostamenti
Carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate

Name of the Wine
Orma

Appellation
I.G.T. Toscana rosso

Vintage
2020

Production Area
Bolgheri

Varieties
50% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc

Exposure
East - West

Average Age of Vine
20 years

Altitude
10 metres a.s.l.

Training system
Spurred cordon

Vineyard layout
1.8 meters x 0,75 meters

Soil characteristics
Abundant clay and pebble, with little sand

Yield per Hectare
6 tons

Vinification
A temperature-controlled fermentation and maceration for 18 days with frequent pumping-over.

Aging
18 months in small French barrels

Bottle aging prior to release
1 year

Colour
Dark red with purple hues

Bouquet
Impressively neat and pure hints of blackberry and blackcurrant that meet coffee beans, nutmeg and truffle.

Palate
Powerful and dense on the palate in great balance with a distinct freshness and vibrancy. Expansive and definite tannins let the wine linger for long in the aftertaste.

Alcohol content
15%

Suggested Serving Temperature
18°

Pairing Suggestions
Full flavoured meats, game and roasts

