



Nome del Vino Oreno	Name of the Wine Oreno
Denominazione I.G.T.	Classification I.G.T.
Anno di Vendemmia 2007	Vintage 2007
Zona di Produzione Toscana Centrale	Production Zone Central Tuscany
Vitigni 50% Merlot, 20% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon	Varieties 50% Merlot, 20% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon
Esposizione Sud	Exposure Southern
Età dei Vigneti (Media) Dai 15 ai 20 anni	Average Age of Wine From 15 – 20 years
Altitudine 230 – 250 s.l.m.	Altitude 230 – 250 meters Above sea level
Sistema di Allevamento Cordone Speronato	Trellis Cordon
Sesto d'impianto Dai 2 mt. Ai 0,75 mt.	Spacing of Rows 2 meters x 0,75 meters
Produzione per ha 45 quintali	Production per Hectare 4500 kilo
Vinificazione Macerazione e fermentazione per 25 giorni con leggere follature	Vinification 25 days of maceration With a manual punching Down of the cap
Maturazione 18 mesi in barriques francesi	Aging 18 mouths in French barriques
Affinamento in Bottiglia 1 anno	Bottle aging prior to release 1 year
Colore Rosso rubino Con riflessi violacei	Color Ruby red With violet reflections
Profumo Fruttato e speziato	Bouquet Spicy, fruity, notes Of blackberry and berry fruits
Sapore Frutti rossi maturi, sensazione di cioccolato e note balsamiche	Palate Ripe berries that give sensations of chocolate and flashes of balsamic
Gradi Alcolici 14,5% vol.	Alcohol percentage 14,5%
Acidità Totale 5,5	Suggested Serving Temperature 18°
Temperatura di Servizio 18°	Serving Suggestions Full flavoured meats, game and roast
Accostamenti Carni pregiate, selvaggina Nobile, carni rosse brasate	



TENUTA SETTE PONTI