



Nome del Vino Oreno	Name of the Wine Oreno
Denominazione I.G.T.	Classification I.G.T.
Anno di Vendemmia 2008	Vintage 2008
Zona di Produzione Toscana Centrale	Production Zone Central Tuscany
Vitigni 45% Merlot, 15% Petit Verdot 40% Cabernet Sauvignon	Varieties 45% Merlot, 15% Petit Verdot, 40% Cabernet Sauvignon
Esposizione Sud	Exposure Southern
Età dei Vigneti (Media) Dai 13 ai 75 anni	Average Age of Wine From 13 – 75 years
Altitudine 250 s.l.m.	Altitude 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 70/80 quintali	Production per Hectare 7000/8000 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 12/18 mesi in barriques francesi	Aging 12/18 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%
Temperatura di Servizio 18°	Suggested Serving Temperature 18°
Accostamenti Carni pregiate, selvaggina Nobile, carni rosse brasate	Serving Suggestions Full flavoured meats, game and roast



TENUTA SETTE PONTI