



<b>Nome del Vino</b> Oreno	<b>Name of the Wine</b> Oreno
<b>Denominazione</b> I.G.T.	<b>Classification</b> I.G.T.
<b>Anno di Vendemmia</b> 2009	<b>Vintage</b> 2009
<b>Zona di Produzione</b> Toscana Centrale	<b>Production Zone</b> Central Tuscany
<b>Vitigni</b> 45% Merlot, 15% Petit Verdot 40% Cabernet Sauvignon	<b>Varieties</b> 45% Merlot, 15% Petit Verdot, 40% Cabernet Sauvignon
<b>Esposizione</b> Sud	<b>Exposure</b> Southern
<b>Età dei Vigneti (Media)</b> Dai 13 ai 75 anni	<b>Average Age of Wine</b> From 13 – 75 years
<b>Altitudine</b> 250 s.l.m.	<b>Altitude</b> 250 meters Above sea level
<b>Sistema di Allevamento</b> Cordone Speronato	<b>Trellis</b> Cordon
<b>Sesto d’impianto</b> Dai 2 mt. Ai 0,75 mt.	<b>Spacing of Rows</b> 2 meters x 0,75 meters
<b>Produzione per ha</b> 70/80 quintali	<b>Production per Hectare</b> 7000/8000 kilo
<b>Vinificazione</b> Macerazione e fermentazione per 25 giorni con leggere follature	<b>Vinification</b> 25 days of maceration With a manual punching Down of the cap
<b>Maturazione</b> 12/18 mesi in barriques francesi	<b>Aging</b> 12/18 mouths in French barriques
<b>Affinamento in Bottiglia</b> 1 anno	<b>Bottle aging prior to release</b> 1 year
<b>Colore</b> Rosso rubino Con riflessi violacei	<b>Color</b> Ruby red With violet reflections
<b>Profumo</b> Fruttato e speziato	<b>Bouquet</b> Spicy, fruity, notes Of blackberry and berry fruits
<b>Sapore</b> Frutti rossi maturi, sensazione di cioccolato e note balsamiche	<b>Palate</b> Ripe berries that give sensations of chocolate and flashes of balsamic
<b>Gradi Alcolici</b> 14,5% vol.	<b>Alcohol percentage</b> 14,5%
<b>Temperatura di Servizio</b> 18°	<b>Suggested Serving Temperature</b> 18°
<b>Accostamenti</b> Carni pregiate, selvaggina Nobile, carni rosse brasate	<b>Serving Suggestions</b> Full flavoured meats, game and roast