



Nome del Vino Oreno	Name of the Wine Oreno
Denominazione I.G.T.	Classification I.G.T.
Anno di Vendemmia 2017	Vintage 2017
Zona di Produzione Toscana Centrale	Production Zone Central Tuscany
Vitigni 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot	Varieties 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot
Esposizione Sud	Exposure Southern
Età dei Vigneti (Media) Dai 20 ai 30 anni	Average Age of Wine From 20 – 30 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 60/70 quintali	Production per Hectare 6000/7000 kilo
Vinificazione Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per 28 giorni con frequenti rimontaggi	Vinification 28 days of alcoholic fermentation and 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 Frutti rossi integrati a note tostate di caffè	Bouquet Red fruits integrated with toasted coffee notes
Sapore Potente e ben strutturate. Di lunga ed elegante trama tannica	Palate Powerful and well structured. Long and elegant tannins
Gradi Alcolici 15,0% vol.	Alcohol percentage 15,0% vol.
Temperatura di Servizio 18°	Suggested Serving Temperature 18°
Accostamenti Carni pregiate, selvaggina Nobile, carni rosse brasate	Serving Suggestions Full flavoured meats, game , roasted and braised red meat

