



VITICOLTORI SENESI ARETINI



ORCIA D.O.C.

Uvaggio Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot

Colore Rosso intenso con tonalità violacee

Profumo Fresco, aperto e fruttato con lievi
sentori speziati

Palato Impatto deciso, elegante e con
retrogusti di frutta marascata

Note Tecniche Fermentazione in vasche di acciaio
termo condizionate e affinamento in
legno per 3 mesi

Temp. di serv. 18°C

Abbinamenti Carni rosse e formaggi stagionati

*Blend Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot*

Colour Deep red with purple hues

*Perfume Fresh, broad and fruity with hints of
spices*

*Palate Marked impact, elegant with an
aftertaste of fruit with maraschino*

*Technical notes Fermentation in stainless steel tanks
and ageing in wood for 3 months*

Serving temp. 18°C

Food Pairing Red meats and aged cheeses



VITICOLTORI SENESI ARETINI

Loc. Osteria 54/A 53048 - Sinalunga (Siena) - Tel. +39 0577 663595 - www.cavisavini.it