



**Denominazione**  
Bolgheri DOC

**Zona di Produzione**  
Bolgheri – Toscana

**Anno di vendemmia**  
2021

**Vitigni**  
40% Merlot  
35% Cabernet Sauvignon  
25% Cabernet Franc

**Esposizione**  
Sud-Ovest

**Età media dei Vigneti**  
15 anni

**Altitudine**  
60 metri s.l.m.

**Sistema di Allevamento**  
Cordone Speronato

**Numero di ceppi per Ha**  
7800

**Caratteristiche del suolo**  
Argilla e ghiaia in abbondanza, con poca sabbia

**Produzione per Ha**  
60 quintali

**Vinificazione**  
Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 18 giorni

**Maturazione**  
10 mesi in botti piccole

**Affinamento in Bottiglia**  
6 mesi

**Colore**  
Rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Profumo**  
Frutti rossi succosi seguiti da elementi speziati di caffè tostato e liquirizia.

**Sapore**  
Espansivo, equilibrato e preciso con una raffinata trama tannica e un finale piacevolmente sapido.

**Gradi alcolici**  
14% vol.

**Temperatura di Servizio**  
16°C

**Accostamenti**  
Carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate



**Appellation**  
Bolgheri DOC

**Production Area**  
Bolgheri – Tuscany

**Vintage**  
2021

**Varieties**  
40% Merlot  
35% Cabernet Sauvignon  
25% Cabernet Franc

**Exposition**  
South-West

**Average Age of vines**  
15 years

**Altitude**  
60 meters a.s.l.

**Training System**  
Spurred Cordon

**Planting density**  
7,800 vines/ha

**Soil characteristics**  
Abundant clay and pebble, with little sand

**Yield per hectare**  
6 tons

**Vinification**  
A temperature-controlled fermentation and maceration for 18 days

**Aging**  
10 months in small barrels

**Bottle aging**  
6 months

**Colour**  
Intense ruby red with violet hues

**Bouquet**  
Juicy red fruits combined with hints of roasted coffee and liquorice.

**Palate**  
Expansive and precise with refined and delicate tannins leading to a savoury finish.

**Alcohol content**  
14%

**Serving temperature**  
16°

**Pairing suggestions**  
Full flavoured meats, game and roasts

ORMA