

L'O 2024
Valdarno di Sopra doc, Orpicchio
Vigna del Poggiolo

Vigneti: Terreni declivi con prevalenza di scisti, galestro, sassi; esposizione sud/sud-est ad una altitudine di 315 mt. s.l.m.; impianto con densità di 5.000 piante/ettaro

Uvaggio: Orpicchio

Forma di allevamento: Alberello

Resa per ettaro: 30 ql.

Epoca di raccolta: La vendemmia manuale è avvenuta la prima settimana di Settembre.

Vinificazione: Il grappolo intero è stato messo direttamente in pressa, dopo una pressatura morbida, la fermentazione in piccoli tini d'acciaio. Temperatura di fermentazione, sempre tenuta sotto controllo, la fermentazione si è svolta in circa 9 giorni.

Affinamento: Il vino viene affinato in tini d'acciaio, quindi successivamente imbottigliato

Note di degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Olfatto ampio di glicine, timo e salvia, dai sentori minerali e note finali iodate, quasi salate. Al gusto è teso e sapido, avvolgente ma al contempo molto fresco. Rimandi floreali e note agrumate ne accompagnano il finale, persistente e ricco di macchia mediterranea.

Alcol: 13,5%

Kcal/kj: 84/351

Ingredienti: www.lasalceta.com/orpicchio2024



Valutazioni: Falstaff 92 Pt. – WinesCritic 91 Pt. – James Suckling 91 Pt.

Disponibile su riservazione nei formati: 750 cl e 1,5 lt

Certificazione biologico: Suolo e Salute

la Salceta, organic winery in Toscana
via Setteponti Levante 54b, 52024 Loro Ciuffenna, Toscana, Italy
Phone: +39 3440109342 - mail: mail@lasalceta.it www.lasalceta.it



la Salceta, vignaioli in Toscana



@lasalceta

