



FATTORIA DI PETROGNANO

IL PROGETTO ORCI

*IL VINO DEDICATO ALL'ANTICA TRADIZIONE
DI MONTELUPO FIORENTINO: LA TERRACOTTA*

Il progetto ORCI racconta il territorio nella sua massima espressione, attraverso i vitigni scelti e il metodo di vinificazione originale ispirato nella antica tradizione enologica. Rappresenta un legame forte con Montelupo Fiorentino, sede aziendale e città della ceramica, dove tradizionalmente si producono questi piccoli contenitori di terracotta chiamati ORCI.

I terreni di Petrognano caratterizzati dall'alta concentrazione di argilla, danno origine a uve con grande concentrazione di polifenoli. L'uso della terracotta storicamente prodotta nel territorio, aiuta ad affinare i tannini ed a intensificare l'autenticità varietale, trasmettendo un carattere particolare a ogni vino. La raccolta delle uve è fatta a mano con grande cura e attenzione quanto a sanità e maturazione di ogni grappolo. Gli orci vengono riempiti con gli acini ancora interi, e sono posizionati in un'area fresca della cantina dove il mosto e le bucce restano in macerazione e fermentazione per circa 3 mesi. La svinatura degli orci viene fatta in modo manuale e decisa con degustazioni per ottenere il miglior equilibrio considerando le lunghe estrazioni. A seconda dell'annata si decide l'affinamento necessario prima dell'imbottigliamento. **Il progetto ORCI** ha una produzione limitata che varia da 1000 a 1300 bottiglie per ciascun vino a seconda dell'annata.



L' ORCIO

E' un'anfora di terracotta anticamente usata per conservare e trasportare cibo e liquidi, e intimamente collegata alla storia del vino. La produzione in questa zona della Toscana risale al 1300 e Fattoria di Petrognano ha deciso di celebrare questa tradizione con una linea di vini dedicata.



IL MILLESIMO 2019 CONFERMA LE BUONE PROSPETTIVE DEL PERCORSO INIZIATO NEL 2015:

ORCI TREBBIANO IGT 2020



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo oro luminoso. Aroma di albicocche, pesche mature e erbe officinali. In bocca, entrata convinta e consistente dovuto ad una buona freschezza e volume. Retrogusto leggermente sapido e aggrumato. Giovinezza e virtù con una vitalità intrigante che sicuramente darà il suo meglio tra qualche anno.



ABBINAMENTI

Cucina orientale, pesce, carni bianche, zuppe di pesce, formaggi di media stagionatura, primi e secondi piatti a base di funghi.



BOTTIGLIE PRODOTTE

650 bottiglie



TEMPERATURA DI SERVIZIO E LONGEVITÀ:

Si consiglia il servizio a una temperatura di 14 °C.
Conservato in condizioni ideali si prevede una buona evoluzione in 10 anni.



ORCI SANGIOVESE IGT 2020



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino veste un colore rosso rubino. Una conferma della freschezza del vino si ha già al primo impatto olfattivo: molto intenso e franco, con note di ciliegia, liquirizia e salsedine. L'ingresso in bocca è dominato dal frutto, buona tessitura tannica e retrogusto lungo con una sfumatura balsamica. È il vino più massiccio della collezione senza perdere la finezza varietale. Dovrà ancora affinarsi in bottiglia anche se già presenta piacevolezza ed equilibrio notevoli.



ABBINAMENTI

Salumi, carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati, piatti saporiti e speziati.



BOTTIGLIE PRODOTTE

858 bottiglie



TEMPERATURA DI SERVIZIO E LONGEVITÀ:

Si consiglia il servizio a una temperatura di 18 °C.
Conservato in condizioni ideali si prevede una buona evoluzione in 20 anni.



*ABBIAMO TENUTO LA TESTIMONIANZA DELLE PRIME
VENDEMMIE CHE CONFERMANO LA LONGEVITÀ E LA
CONTINUA EVOLUZIONE DI QUESTI VINI IN BOTTIGLIA.*



LE TAPPE DEL PROGETTO ORCI

IL TREBBIANO



IL SANGIOVESE

