



OLIVI

LE BUCHE

ORHORA



SCHEDA TECNICA

TECNICAL SHEET

Vitigni / *Grape varieties*

85% Verdicchio, Sauvignon Blanc, Viognier

Denominazione / *Designation*

IGT Toscana

Altezza sul livello del mare

Height above sea level

400 msm / *metres a.s.l.*

Terreno / *Soil*

argillo-limoso e ciottoloso

clayey-silty and pebbly

Densità di impianto / *Planting density*

7.100 ceppi ad ettaro / *plants per hectare*

Sistema di allevamento / *Growing system*

cordone, guyot / *spurred cordon, guyot*

Resa per ettaro / *Yield per hectare*

50 quintali di uva / *5,000 kg of grapes*

Vinificazione / *Vinification*

fermentazione in parte in barrique, 5 mesi

di permanenza del mosto sulle fecce fini

partly fermented in barrel, the must remains

"sul lies" for 5 months

Affinamento / *Aging*

minimo 2 mesi in bottiglia

at least 2 months in bottle

Orhora è un vino a base di Verdicchio, Viognier e Sauvignon Blanc.

La particolarità di questo bianco è la posizione delle vigne, situate in cima ad una collina a 400 slm con esposizione Nord-Est. La posizione di questa vigna fa sì che essa sia la prima a veder nascere il nuovo giorno e farsi pian piano coccolare dai raggi del sole. La raccolta manuale viene fatta al mattino presto, dopodiché l'uva viene subito portata in cantina e lavorata. Il mosto delle singole varietà viene fermentato separatamente, il Verdicchio fermenta in parte in barrique e in parte in acciaio, mentre il Viognier ed il Sauvignon Blanc vengono fermentati solo in barrique. Tutte le barriques sono di secondo passaggio, l'affinamento in legno e acciaio dura circa 5 mesi. Il vino così fatto risulta rotondo, complesso e fresco nello stesso tempo, sostenuto da una buona acidità e struttura.

Orhora is a white wine based on Verdicchio, Viognier and Sauvignon Blanc varieties. The distinctive feature is the position of vineyard, located on top of a hill at 400 metres a.s.l. with North-Eastern exposition, it is the first to see the new born day and gets slowly pampered by the rays of the sun. The grapes are hand-picked early in the morning and then immediately brought and processed in the winery. Each variety is fermented separately, Verdicchio is partly fermented in barrique and stainless steel tank, while Viognier and Sauvignon Blanc are both barrel fermented in used barriques. The aging of the wine in barrique and stainless steel tanks, takes at least 5 months. Then the wine is fresh, round, intense and aromatic, with a good structure and acidity.

ANNOTAZIONI / *ANNOTATIONS*
