



OLIVI

LE BUCHE



LE BUCHE ORCIA DOC

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL SHEET

Vitigni / Grape varieties

70% Sangiovese e 30% varietà

internazionali / international varieties

Denominazione / Designation

IGT Toscana

Altezza sul livello del mare /

Height above sea level

320-380 msm / metres a.s.l.

Terreno / Soil

franco argillo-limoso e ciottoloso /

sandy-clayey-silty and pebbly

Densità di impianto / Planting density

6.666 ceppi ad ettaro / plants per hectare

Sistema di allevamento / Growing system

cordone speronato / spurred cordon

Resa per ettaro / Yield per hectare

40-50 quintali di uva / 5,000 kg of grapes

Vinificazione / Vinification

a contatto con le bucce per 25-30 giorni

in serbatoi di acciaio inox

in contact with grape skins for 25 to 30

days inside stainless steel tanks

Affinamento / Aging

18 mesi in botti da 1000 lt e barriques,

due anni in bottiglia / 18 months in 1000 lt

barrels and barriques, two years in bottle

ANNOTAZIONI / ANNOTATIONS

Vino ottenuto da uve di Sangiovese e altri vitigni. La gestione completamente manuale del verde ed un diradamento accurato dei grappoli, permette di raggiungere una resa massima di circa 700/800 grammi per ceppo. L'uva viene raccolta manualmente in cassette e portata subito in cantina, dove viene selezionata su un doppio nastro di cernita. Le uve diraspate cadono per gravità all'interno dei serbatoi dove fermentano per 25/30 giorni. Lo svinato passa poi in botti da 10 hl per Sangiovese e barriques di secondo passaggio per le altre varietà, per 18 mesi, dopo di che viene assemblato, poi imbottigliato e successivamente affinato in bottiglia per due anni. Le Buche cammina nel solco della tradizione sangiovesista toscana con un'impronta stilistica moderna e d'appeal.

Wine obtained from Sangiovese grapes and from those of other international grape varieties. The entire manual care of the grapes before ripening and thinning of the bunches, enables a maximum yield of about 700/800 gr per plant. The grapes are picked by hand and placed in baskets that are taken immediately to the cellar where they are selected on a double selection belt. After separation from the stalks, the grapes fall by gravity into tanks in which they ferment for about 25 to 30 days. The wine is separated from the skin and transferred to 10-hl barrels for Sangiovese and to barriques for about 18 months for other varieties. After it is blended and then bottled and undergoes for aging in bottle for two years. Le Buche Super Tuscan makes you feel the tradition of a classical Tuscan Sangiovese and at the same time the overall appeal is very forward due to its modern style.