



OLIVI

LE BUCHE



CORENO ORCIA DOC

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Vitigni / *Grape varieties*

80% Trebbiano, 20% Malvasia

Denominazione / *Designation*

DOC Orcia

Altezza sul livello del mare

Height above sea level

360-380 msm / *metres a.s.l.*

Terreno / *Soil*

argillo-limoso e ciottoloso

clayey-silty and pebbly

Densità di impianto / *Planting density*

vigna vecchia 3x0,90 m, 5.000 ceppi

ad ettaro / *old vines 3x0,90 m,*

5,000 plants per hectare

Sistema di allevamento / *Growing system*

cordone / *spurred cordon*

Resa per ettaro / *Yield per hectare*

40 quintali di uva / *4,000 kg of grapes*

Vinificazione / *Vinification*

fermentazione in barrique, 5 mesi

di permanenza del mosto sulle fecce fini

ermented in barriques, the must remains

"sul lies" for 5 months

Affinamento / *Aging*

3 mesi in bottiglia / *3 months in bottle*

Il Coreno è un blend di due vitigni autoctoni toscani, Trebbiano 80% e Malvasia 20% che provengono da una vigna vecchia più di 50 anni. L'età delle piante ultracinquantenni conferisce a questo vino una grande complessità e carattere, il Coreno è un vino elegante e molto persistente, con un finale minerale e sapido. Il naso è ricco e articolato con un ottimo equilibrio tra le note floreali e fruttate. Proviene da un terreno minerale e ricco di scheletro, la fermentazione, svolta in barrique, conferisce una maggior pienezza e rotondità. Il vino rimane sulle fecce fini per circa 5 mesi il che gli conferisce una maggiore complessità e ricchezza di profumi. Il vino effettua un breve affinamento in bottiglia di circa 3 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Coreno is a blend of two indigenous varieties from Tuscany, Trebbiano 80% and Malvasia 20% originating from old vineyards more than 50 yrs. The age of these vines donates a great complexity and character. Coreno is an elegant wine, with mineral and a long lasting finish. On the nose the wine is rich and well layered with an excellent balance between floral and fruity notes. The old vines express the features of the terroir and a partly barrel fermentation makes this white elegant and at the same time intense and full-bodied. The aging "sur lies" lasts further 5 months and this gives to the wine more complexity and richness. Three months in bottle before release.

ANNOTAZIONI / ANNOTATIONS
