

ORPICCHIO

Toscana IGT
2024



Biointegrale



Biologico

VINO BIANCO / BOTT. 0,75 CL / 13,5% ALC. / 8 C° - 12 C°

Denominazione e nome: Orpicchio, Toscana IGT.

Vitigni: Orpicchio 100%.

Estensione vigneti: 1 ettaro.

Prima vendemmia e bottiglie prodotte:
2024, 1.500 bottiglie.

Esposizione: nord-sud / sud-est.

Altitudine: 450m slm.

Tipologia di suolo: la geologia dei suoli di questa area è costituita da siltiti arenaree e argillo scisti del periodo miocenico (20 milioni di anni fa). Questa area è caratterizzata per la ricchezza di scheletro. La profondità media esplorabile delle radici oltre 100 cm.

Anno di impianto: 2020

Densità: 6.200 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 60 q /ha

Vendemmia: manuale in cassette.

Vinificazione: 100% in anfore di terracotta. Macerazione sulle bucce per circa 95 giorni.

Affinamento: 100% in anfore di terracotta per 4 mesi, e ulteriori 5 mesi in bottiglia.

Capacità di invecchiamento: fino a 10 anni.



ORPICCHIO

Toscana IGT
2024



Note degustative: colore oro brillante, vivido, che cattura la luce con riflessi caldi. Al naso si apre con erbe aromatiche mediterranee – timo, salvia, finocchietto – intrecciate a fiori di sambuco e camomilla. Emergono note di lime, bergamotto e agrume candito, con sfumature balsamiche e accenni resinosi. In bocca l'ingresso è fresco, vibrante, con acidità verticale e una trama tannica fine che dona grip senza appesantire. La sapidità accompagna un frutto nitido e succoso, amplificando eleganza e persistenza. Un vino che unisce complessità e leggerezza, capace di emozionare per la sua freschezza luminosa e la poesia minerale che invita al sorso continuo.

Abbinamenti consigliati: crudi e molluschi – *Ostriche e carpaccio di capasanta*. Primi eleganti – *Tagliolini agli scampi, lime e un soffio di wasabi; oppure tortelli di patate burro e salvia*. Vegetali & fritti gourmet – *Polenta fritta e funghi trifolati, o una parmigiana leggera*. Cucina orientale *Zuppa di miso, ceviche o sushi di pesce bianco*. Formaggi freschi – *Mozzarella di bufala e caprini giovani*.

Andamento climatico: nel 2024 il Casentino, e in particolare Pratovecchio Stia, ha vissuto una stagione viticola equilibrata e favorevole sotto il profilo produttivo e qualitativo. L'inverno, mite e poco rigido, con poche giornate di gelo, ha ridotto leggermente il riposo vegetativo senza causare danni o squilibri fenologici. Il germogliamento, precoce e uniforme, è stato sostenuto da temperature miti tra marzo e aprile; le piogge primaverili, regolari ma non eccessive, hanno garantito buona disponibilità idrica e crescita ordinata.

Fioritura e allegagione si sono svolte in condizioni ottimali, assicurando elevata fertilità delle gemme e grappoli ben conformati. L'estate, più calda della media (+1,5/+2 °C) con punte oltre 35 °C, è stata mitigata da temporali tra giugno e luglio, contenendo lo stress idrico: acini regolari, pezzatura adeguata e rese soddisfacenti. L'evoluzione dei parametri enologici è avanzata rapidamente, con aumento degli zuccheri e acidità preservata dalle escursioni termiche notturne. Vendemmia leggermente anticipata, uve sane in cantina.