

ORPICCHIO

Toscana IGT
2025



Biointegrale



Biologico

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

Denominazione e nome: Orpicchio, Toscana IGT.

Vitigni: Orpicchio 100%.

Estensione vigneti: 1 ettaro.

Bottiglie prodotte: 800

Esposizione: nord-sud / sud-est.

Altitudine: 450 m s.l.m.

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
2025



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 frita 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: il 2025 in Casentino, nell'area di Pratovecchio Stia, è stato caratterizzato da un andamento climatico regolare e da marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte, condizioni ideali per una maturazione lenta ed equilibrata delle uve. L'inverno ha garantito un buon accumulo delle riserve idriche, mentre la primavera, mite e accompagnata da precipitazioni ben distribuite, ha favorito un germogliamento uniforme e uno sviluppo vegetativo sano.

L'estate è stata calda e prevalentemente asciutta, senza eccessi grazie all'altitudine, consentendo alle viti di mantenere un ottimo equilibrio fisiologico. Le forti escursioni termiche hanno preservato freschezza, acidità naturale e intensità aromatica. La vendemmia si è svolta in condizioni meteorologiche ottimali, con uve perfettamente sane, caratterizzate da grande espressione aromatica, equilibrio e concentrazione.