



"Borgo Natura" Colori Sapori e Profumi della Val d'Orcia Toscana



www.borgonatura.it
e-mail: info@borgonatura.it
info-line : 0039-3343430288



Non Solo Vino



"Borgo Natura" Colori Sapori e Profumi della Val d'Orcia Toscana

Alcune nostre proposte:

"Malintoppo" Rosso Orcia DOC

Vino Rosso Orcia DOC ottenuto da uve Sangiovese dal colore rosso rubino con riflessi granati, profumo intenso e persistente, gusto morbido ed elegante sostenuto da un buon corpo invecchiato in botti di rovere da 16 hl e affinato in bottiglia sotto il controllo attento di chi con passione e cura lo produce. Possibile gustarlo a partire da marzo del terzo anno successivo alla vendemmia.

"Antonio" Rosso Orcia DOC

Vino Rosso Orcia DOC ottenuto da uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon dal colore rosso rubino con riflessi granati, profumo intenso e persistente, gusto morbido ed elegante sostenuto da un buon corpo invecchiato in Barriques da 2,25 e 5 hl ed affinato in bottiglia. Possibile gustarlo a partire da marzo del terzo anno successivo alla vendemmia.

Grappa e Grappa Riserva "Nonno Ernesto"

Questa grappa è ottenuta da vinacce fermentate di uve che hanno prodotto vino "MALINTOPPO" Rosso Orcia DOC. La Grappa "Nonno Ernesto Riserva" è invecchiata ed affinata in piccole Barriques per diciotto mesi.

Vin Santo "Dei Cappuccini"

Il Vin Santo dell'Azienda Agraria Simonelli Santi è prodotto da uve selezionate di Malvasia e da vigneti aziendali di 20 anni, situati nel cuore delle colline della Val d'Orcia. L'invecchiamento in "Caratelli" può durare fino a 20 anni e il Vin Santo che se ne ricava è un nettare d'uva, curato con amore costante nel tempo.



www.borgonatura.it
e-mail: info@borgonatura.it
info-line : 0039-3343430288



Vino Grappe e Vin Santo Val d'Orcia