



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



LIMITE VERMENTINO TOSCANA IGT Tenuta Pietramora



Vermentino



Maremma, Scansano, Colle Fagiano, a 350m s.l.m.



limo misto argilla



cordone speronato, con raccolta manuale



tradizionale fermentazione per 20 giorni a basse temperature (12 °C), breve maturazione sulle bucce fini, pressatura lunga e soffice per estrazione del mosto fiore.



acciaio 6 mesi



13,50-14,50 % vol



giallo dorato, aspetto limpido



fiori gialli, ginestra, susina, miele, crosta di pane, tipica mela golden e note agrumate



intenso, fresco, sufficientemente sapido, persistente, rotondo ed equilibrato, con delicate note minerali esaltate da un finale leggermente amarognolo tipico del vitigno



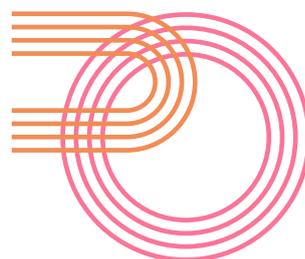
12 °C



menù a base di pesce, bottarga, crostacei o frutti di mare, salumi e formaggi a pasta morbida, carni bianche



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



GERMILE MORELLINO DI SCANSANO DOCG Tenuta Pietramora



Sangiovese



Maremma, Scansano, Colle Fagiano, 330m s.l.m.



argilloso, tufaceo



cordone semplice e Guyot, con raccolta manuale



tradizionale fermentazione con macerazione da 16 a 23 giorni, svinatura e pressatura soffice.



3 mesi in tini di acciaio



14,00 % vol



rosso rubino



fiori freschi, violetta, ciliegia, frutti rossi, ribes



fresco e sufficientemente tannico, caratteristico, equilibrato.



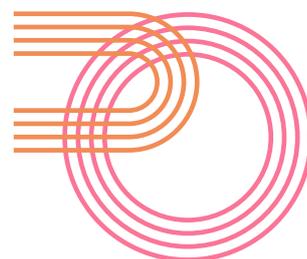
18 °C



menù a base di carni rosse e abbinamenti regionali



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



BRUMAIO

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Tenuta Pietramora



Sangiovese, uve selezionate



Maremma, Scansano, Colle Fagiano, 300m s.l.m.



galestro misto argilla



Guyot, con raccolta manuale



tradizionale fermentazione e macerazione fino a 18 giorni, svinatura e pressatura soffice.



6/9 mesi in tini di acciaio e 3 mesi in bottiglia



14,50 % vol



rosso rubino carico



persistente sentore di frutti rossi, nota floreale di viola e sicomoro, grande mineralità



brillante, supportato da una lunga freschezza e da un tannino elegante, riflette il carattere del Sangiovese vinificato in purezza nella sua area di produzione



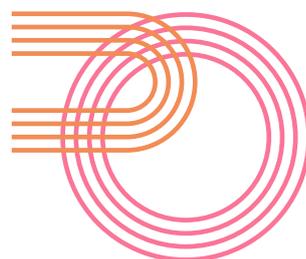
18 °C



affettati, formaggi di pecora, grigliate di carne e pasta accompagnata da sughi di carne



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



PETRAMORA MORELLINO DI SCANSANO DOCG Tenuta Pietramora



Sangiovese 85% - merlot 15%



Maremma, Scansano, Colle Fagiano, 330m s.l.m.



galestro misto argilla



cordone semplice e Guyot, con raccolta manuale



tradizionale fermentazione con macerazione dai 16 ai 23 giorni



4/6 mesi in botte grande di rovere di secondo passaggio



14,50-15,00 % vol



rosso granato, di aspetto limpido



sentori di frutta matura, confettura, prugna, rosa appassita, note empireumatiche delicate, speziatura e tostatura.



soffice e avvolgente, sufficientemente caldo, tannini bilanciati ed eleganti, corpo consistente, intenso e di lunga persistenza, equilibrato



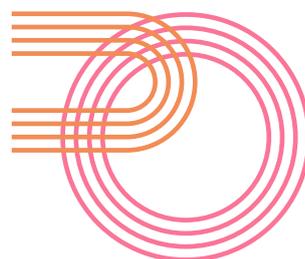
18 °C



brasati, cacciagione, piatti a base di carni rosse strutturati, formaggi invecchiati e pecorini stagionati



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it