

colore

rosso porpora
con riflessi violacei

color

dark red with purple hues

profumo

Di impressionante nitidezza e precisione, more e ribes succulenti si fondono con note di caffè, noce moscata e tartufo.

nose

Impressively neat and pure hints of blackberry and blackcurrant that meet coffee beans, nutmeg and truffle.

sapore

Potente e denso al palato, in notevole equilibrio con una grande freschezza e vivacità. Tannini espansivi e definiti rendono il finale estremamente persistente

taste

Powerful and dense on the palate in great balance with a distinct freshness and vibrancy. Expansive and definite tannins let the wine linger for long in the aftertaste

accostamenti

Carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate

pairings

Full flavoured meats, game and roasts

temperatura di servizio

18°C

temperature

18°C

Orma

2023

TOSCANA ROSSO I.G.T.

50% Merlot; 30% Cabernet Sauvignon; 20% Cabernet Franc

ORMA nasce nel 2005 dopo l'acquisizione dell'omonima proprietà a Bolgheri, celebre per il suo maestoso viale alberato, tanto caro a Giuseppe Carducci. Il territorio viticolo è di grande spessore, per le terre rosse e ciottolose, la ventilazione costante dal mare e la luce intensa. Boschi e colline circostanti, creano un microclima ideale per la viticoltura, con la peculiarità di esaltare le escursioni termiche notte/giorno. I vigneti sono ubicati in terreni provenienti da stratificazioni marine e sono particolarmente ricchi di minerali. La combinazione di clima, terreno e lavoro dell'uomo, consacra Bolgheri come grande terroir per vini di notevole finezza ed eleganza. ORMA è un blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, coltivati nei 7,5 ettari di proprietà. L'eleganza del Merlot, la struttura del Cabernet Sauvignon e la finezza del Cabernet Franc, trovano una fusione armoniosa grazie al sapiente utilizzo delle botti piccole. Elegante e sontuoso, in grado di raccontare al meglio il territorio e le sue potenzialità, esprime al meglio l'impronta della famiglia Moretti Cuseri in un territorio d'eccellenza vinicola. Orma è un vino raffinato nella sua esuberanza, che fotografa alla perfezione il territorio di Bolgheri, un gioiello enologico.

ORMA was born in 2005 after the acquisition of the homonymous property in Bolgheri, famous for its majestic tree-lined boulevard, so dear to Giuseppe Carducci. The wine-growing area is of great importance, due to its red, pebbly soils, constant ventilation from the sea and intense sunlight. Surrounding woods and hills, create an ideal microclimate for viticulture, with the peculiarity of enhancing night/day temperature ranges. The vineyards are located in soils originating from marine stratifications and are particularly rich in minerals. The combination of climate, soil and human labor consecrates Bolgheri as a great terroir for wines of remarkable finesse and elegance. ORMA is a blend of Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc, grown on the 7.5 hectares of the property. The elegance of the Merlot, the structure of the Cabernet Sauvignon and the finesse of the Cabernet Franc, find an harmonious fusion thanks to the skillful use of small barrels. Elegant and sumptuous, able to tell the story of the terroir and its potential, it best expresses the imprint of the Moretti Cuseri family in an area of wine-making excellence. Orma is a wine refined in its exuberance, which perfectly describes the territory of Bolgheri, an oenological jewel.



ORMA

zona di produzione

Bolgheri - Toscana

production area

Bolgheri - Tuscany

esposizione

est - ovest

exposure

east - west

età dei vigneti

20 anni

average age of vines

20 years

altitudine

15 mt s.m.l.

altitude

15 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,8 mt x 0,70 mt

vineyard layout

1,8 meters x 0,70 meters

numero di ceppi per Ha

7.800

number of vines per ha

7.800

caratteristiche del suolo

Argilla e ghiaia in abbondanza,
con poca sabbia

soil characteristics

Abundant clay and pebble, with
little sand

produzione per ha

50 quintali

yield per hectare

5 tons

sistema di allevamento

Cordone speronato

training system

Spurred cordon

vinificazione

Fermentazione alcolica e
macerazione sulle bucce per
18 giorni con ripetuti rimontaggi

vinification

A temperature-controlled
fermentation and maceration for
18 days with frequent pumping-
over.

maturazione

18 mesi in piccole botti

aging

18 months in small barrels

affinamento in bottiglia

1 anno

bottle aging prior to release

1 year

