

# INFO

Vinens Navn: Orma

Producent: Tenuta Sette Ponti

Område/Land: Toscana/Italien

Drue(r): Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (30%), Cabernet Franc (20%)

Vinfremstilling: Vinstokkene er mellem 10 og 20 år gamle og beliggende på syd-øst vendte skråninger. Der høstes manuelt. Hver druetype vinificeres separat på ståltanke. Maceration og evt. alkoholisk gæring i 18 dage ved kontrollerede temp. hvorefter vinen lagres 18 mdr. på barriques.

Jordbundsforhold: Kalk og ler.

Ha. udbytte: 60 hl pr. ha

Alkohol: 15%

Producentens web: [tenutasetteponti.it](http://tenutasetteponti.it)

## Yderligere information:

Sette Ponti ejes af Antonio Moretti. Hans far, arkitekten Alberto Moretti, købte det centrale af gården i 1950'erne af Prinsesse Magherita og Cristina Savoia d'Aosta. Han var tiltrukket af den enestående mulighed for at jage vildt på de omkring liggende bakker. Sette Ponti ligger i hjertet af Chianti, i nærheden af den historiske by Arezzo. Vingårdene, som i dag omfatter ca. 35 ha vinmarker, er primært beplantet med Sangiovese, men også druesorter som Cabernet Sauvignon og Merlot er at finde på markerne.

At fremstille vin var en hel ny aktivitet for Moretti familien, men som mange andre forretningsmænd, fandt han også den nødvendige ekspertise uden for familien. Vinmagerne Carlo Ferrini og Gioia Cresti er også tilknyttet Tenuta Sette Ponti, ligesom de er tilknyttet mange andre vinproducenter i området. Derudover blev franskmændene Gilbert Bouvet tilknyttet, fordi han havde stor indsigt i at kombinere de rigtige vinstokke med de bedste kloner - i dette tilfælde kloner fra Sangiovese druen. Sette Ponti betyder de 7 broer, som krydser Arno floden på vejen fra Florence til Arezzo.

