



ORBITE

Sangiovese Riserva

Orbite è un'interpretazione diretta del Sangiovese Riserva, pensata per dialogare con generazioni che cercano profondità e autenticità. Nasce dalle stesse vigne e dalla medesima selezione manuale in più passaggi di Vigna delle Lepri, una delle etichette di punta di Fattoria Paradiso. La differenza si definisce anche in cantina, durante l'affinamento: dai tonneaux francesi da 500 litri e dalle botti da 2.700 litri si selezionano per Orbite le espressioni migliori, quelle che mostrano la maggiore armonia tra eleganza, finezza aromatica e struttura destinata all'invecchiamento.

Uve raccolte a mano sulle colline di Bertinoro. Vinificazione in acciaio, con macerazioni calibrate per struttura ed eleganza. Affinamento in tonneaux, poi alcuni mesi in cemento per un naturale riequilibrio e circa 18 mesi in bottiglia.

Eventuali tartrati naturali (i "diamanti del vino") sono sintomo di un lavoro artigianale rispettoso.

Orbite is a direct interpretation of Sangiovese Riserva, conceived to speak to generations in search of depth and authenticity. It comes from the same vineyards, and the same multi-pass hand selection, as Vigna delle Lepri, one of Fattoria Paradiso's flagship labels. The difference also takes shape in the cellar, during aging: from 500-liter French tonneaux and 2,700-liter casks, the finest expressions are selected for Orbite, those showing the greatest harmony between elegance, aromatic finesse and a structure built for aging.

Grapes hand-picked on the Bertinoro hills. Vinified in steel, with macerations calibrated for structure and elegance. Aged in tonneaux, then a few months in concrete for a natural rebalancing, and about 18 months in bottle.

Any natural tartrates (the "diamonds of wine") are a sign of respectful craftsmanship.