

Orcia, il vino più bello del mondo

Orcia, the most beautiful wine in the world



Italiano
English

SPORT E TEMPO LIBERO

Trekking, bicicletta e cavallo per godere degli splendidi panorami. Nel territorio dell'Orcia Doc ci sono alcune delle strade più belle d'Italia. Vi sorgono, inoltre, alcuni dei più importanti centri termali della Toscana come Bagno Vignoni, Chianciano Terme, Bagni San Filippo e San Casciano dei Bagni, dove viene anche proposta la vino terapia.

SPORT AND FREE TIME

Walking bicycle and horse riding are ways to enjoy the spectacular scenery. In the territory of the DOC Orcia, some of the roads are among the most beautiful in Italy. In this district there are some of the most important Ti-

scan thermal centers like Bagno Vignoni, Chianciano Terme, Bagni San Filippo and San Casciano dei Bagni, where is offered also the wine therapy.



Consorzio del Vino Orcia
Tel. +39 0577-887171
www.consorziovinorcia.it
info@consorziovinorcia.it

Strada del Vino Orcia
Tel. +39 0577-887171
www.stradavinorcia.com
stradavinorcia@gmail.com

Via Borgo Maestro, 90
53023 Rocca d'Orcia,
Castiglione d'Orcia (SI)

Via Borgo Maestro, 90
53023 Rocca d'Orcia,
Castiglione d'Orcia (SI)

Foto gentilmente concesse da permissione in reproduce the photos kindly granted by
Fotomania
Servizi fotografici e riprese video per cerimonie e attività commerciali
Photographic services and video clips for ceremonies and commercial activities
San Quirico d'Orcia (SI)
fotomania.oz@gmail.com



ARTIGIANATO E CIBI DEL TERRITORIO

La Val d'Orcia è un territorio di artigianato artistico che comprende le lavorazioni in ferro battuto, le maioliche dipinte, le terrecotte, così come i tessuti ricamati e i prodotti in cuoio e in pelle realizzati a mano secondo antiche tradizioni locali. Molte anche le eccellenze alimentari e i piatti tipici per accompagnare i vini Orcia: i pici

LOCAL HANDICRAFTS AND TRADITIONAL DISHES

The Val d'Orcia is a territory rich in handicraft like wrought iron, painted majolica, pottery, precious textiles created from raw materials of high quality and beautiful products made entirely by hand in keeping with the Tiscan leather tradition. There are also many traditional dishes and foods to accompany Orcia wines: "pici" or "pina", hand-made spaghetti with a traditional sauce called "la nana" (meaning goose), bread soup with Swiss chard, white beans and red onions, Chianina beef, Senese pork ham, Pecorino cheese, extra virgin olive oil, saffron and the famous white truffle.



or "pina", hand-made spaghetti with a traditional sauce called "la nana" (meaning goose), bread soup with Swiss chard, white beans and red onions, Chianina beef, Senese pork ham, Pecorino cheese, extra virgin olive oil, saffron and the famous white truffle.



Sangiovese (minimo 60%) più altri vitigni autorizzati dalla Regione Toscana ma non aromatici. Entra nel mercato il 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia. *Made from Sangiovese (minimum 60%) and other non-aromatic grapes authorized by the Region of Tuscany. It is introduced to the market on March 1st, the year following vintage.*



Il vino a denominazione di origine controllata Orcia, sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno, ha diritto alla menzione "riserva". *The denomination of origin Orcia, subjected to aging for a period of not less than 24 months, of which at least 12 in oak barrels, has the right to mention reserve.*



Sangiovese: minimo 90%. Possono concorrere alla produzione di questo vino, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, le uve provenienti dalle varietà Canaiolo nero, Colorino, Cilieggiolo, Foglia tonda, Pugnitello e Malvasia nera. *Made from Sangiovese (minimum 90%) and other non-aromatic grapes authorized by the Region of Tuscany.*



Il vino a denominazione di origine controllata Orcia Sangiovese, sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 30 mesi, di cui almeno 24 in botti di legno, ha diritto alla menzione riserva. *The denomination of origin Orcia Sangiovese, subjected to aging for a period not less than 30 months, of which at least 24 in oak barrels, has the right to mention "reserve".*



Sangiovese (minimo 60%) più altri vitigni autorizzati dalla Regione Toscana ma non aromatici. *Made from Sangiovese (minimum 60%) and other non-aromatic grapes authorized by the Region of Tuscany.*



Trebbiano toscano (minimo 50%) più altri vitigni autorizzati dalla Regione Toscana ma non aromatici. Entra sul mercato il 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia. *Made from Tuscan Trebbiano (minimum 50%) and other non-aromatic grapes authorized by the Region of Tuscany. It is introduced to the market on March 1st, the year following vintage.*



Trebbiano toscano (minimo 50%) più altri vitigni autorizzati dalla Regione Toscana ma non aromatici. Le uve scelte accuratamente sono sottoposte ad appassimento naturale ed ammostrate tra il 1° dicembre dell'anno di raccolta e il 31 marzo dell'anno successivo. Invecchiamento obbligatorio per almeno tre anni nei tradizionali caratelli. *Made from Tuscan Trebbiano (minimum 50%) and other non-aromatic grapes authorized by the Region of Tuscany. The carefully selected grapes are laid out to dry naturally and pressed between December 1st and March 31st of the following year. Ageing for at least three years in small barrels is obligatory.*



CONSORZIO DEL VINO ORCIA E STRADA DEL VINO ORCIA

Consorzio del vino Orcia

La denominazione Orcia è nata il 14 febbraio 2000 fra quelle ben più celebrate del Vino Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino. Il Consorzio del Vino Orcia nasce nel 2000 per tutelare e valorizzare questa nuova DOC. In questo contesto di artigianalità e forte radicamento nel territorio d'origine prende vita il progetto "Orcia il Vino più bello del mondo" che si prefigge l'ambizioso obiettivo di trasformare i turisti presenti nel

territorio in consumatori ed estimatori del Vino Orcia. Due sono le proposte inedite previste dal progetto: - Cantine con vista, ovvero luoghi panoramici e silenziosi segnalati con dei cartelli, allestiti con sedili e spiegazioni in due lingue su ciò che è visibile intorno; - Cantine amiche dei trekker che offrono loro sosta al coperto, acqua, uso del bagno ed una telefonata locale in caso di maltempo o forte caldo.

Consorzio del vino Orcia

The appellation Orcia was born February 14, 2000 inbetween the older and more famous of the Vino Nobile di Montepulciano and the Brunello di Montalcino. The Consortium was born in 2000 to protect and enhance this new DOC. In this artisanal context with its long standing tradition is how the project "Orcia il Vino più bello del mondo" is born, with the objective to transform the tourists present on the territory into consumers, esti-

mators and propogators of Orcia Wine. There are two new proposal included in the project: - Cantine con vista (Wineries with a view), scenic and quiet areas and marked with signs, with seats and explanations in two languages about what is visible around; - Cantine amiche dei trekkers (Trekking-friendly wineries) (Wine trekking) who offer their indoor space, water, use of the bathroom and local call in case of bad weather or extreme heat.



La Strada del Vino Orcia

La Strada del Vino è nata nel 2003 ed ha la sua sede ai piedi della Rocca a Tentennano di Castiglione d'Orcia. Vi aspettano tour in cantina, passeggiate nelle vigne e degustazioni di vino, bruschette con olio extravergine d'oliva, gustosi salumi e formaggi locali. Soggiornando nei meravigliosi agriturismo disseminati tra le dolci colline potrete vivere la Val d'Orcia e le sue peculiarità: lasciatevi incantare da

questo territorio alla vendemmia, con le cantine della Doc Orcia, vistando le piccole città d'arte, degustando i vini nelle enoteche o facendo shopping nei mercatini o direttamente dagli artigiani locali o nelle cantine che sono provviste di punto vendita. La Strada del Vino Orcia è un invito a scoprire questo territorio, alla vita che scorre con i ritmi di questa terra, a vivere immersi in "un luogo del sogno".

The "Strada delVino Orcia"

The "Strada del Vino Orcia" was born in 2003 and had its office at the Rocca a Tentennano in Castiglione d'Orcia. Winery tours await you, tighter with tours of vineyards and wine tasting accompanied by bruschette with Extra Vergin Olive Oil, tasty local chess and cold meats. Staying in the beautiful farmhouses scattered among the rolling hills you can live the Val d'Orcia and its features: for those who would like to experience the

atmosphere in the wineries of the Strada delVino Orcia during the grape harvest, these are the ideal places, it is also possible to try the wines at wine bars and restaurant when visiting the artistic town of the Doc Orcia area or go shopping in the artisans workshop or in the wine cellars. La Strada delVino Orcia is an invitation to explore this territory, the life that flows with the rhythms of this land, to live immersed in "a place of dreams".

IL TERRITORIO

La Val d'Orcia è considerata la campagna più bella del mondo, tanto che nel 2004 l'Unesco l'ha inserita nel Patrimonio dell'Umanità, primo territorio rurale ad essere premiato con questo riconoscimento. La bellezza del paesaggio caratterizza tutto il territorio di produzione del vino Orcia che varia da quello lunare delle Crete Senesi alle dolci colline con file

di cipressi, castelli, abbazie, poderi e borghi medievali della Val d'Orcia. I campi di cereali dominano il panorama alternandosi con pascoli, piante di ulivo secolari e vigne. Oggi i 13 comuni dell'Orcia sono fra le destinazioni turistiche più esclusive anche grazie alla presenza di centri termali d'eccellenza.

THE TERRITORY

It is considered to be the most beautiful countryside in the world and accordingly has received UNESCO's World Heritage listing, the first rural zone to be awarded such recognition. The beauty of the landscape features the whole territory production of the Orcia wine, that changes from the lunar landscape of the Crete Senesi to

the rows of cypresses on gentle hills with castles, abbeys, farms and medieval villages, centuries old olive trees and vines, and fields of grain alternating with pastures. Today, the 13 towns of the Orcia are among the most exclusive tourist destinations thanks to the presence of excellent thermal centers.



San Quirico D'Orcia: Un vero salotto che la Collegiata church dedicated to Saints Quirico and Giulitta, the Chigi palace with its frescoed rooms, and the gardens, an original Italianate garden from the mid-sixteenth century where contemporary sculpture is exhibited in summer. Not far Bagno Vignoni, the only intact medieval center.

Un vero salotto che la Collegiata church dedicated to Saints Quirico and Giulitta, the Chigi palace with its frescoed rooms, and the gardens, an original Italianate garden from the mid-sixteenth century where contemporary sculpture is exhibited in summer. Not far Bagno Vignoni, the only intact medieval center.

A real gem with Collegiata church dedicated to Saints Quirico and Giulitta, the Chigi palace with its frescoed rooms, and the gardens, an original Italianate garden from the mid-sixteenth century where contemporary sculpture is exhibited in summer. Not far Bagno Vignoni, the only intact medieval center.

Trequanda: Qui nascono alcune delle terrecotte da giardino più pregiate, vasi, conche, ziri, complementi d'arredo a cui è dedicato un Museo nel piccolo borgo di Petroio. *Here they produce some of the most prized terracotta garden pieces, like vases, pots, shells, urns and decorative objects, of wich there is a museum in the small village of Petroio.*

L'ORCIA DOC

La denominazione Orcia DOC nasce il 14 febbraio 2000, grazie alla tenacia di alcuni produttori fondatori del Consorzio del Vino Orcia, con lo scopo di tutelare e promuovere l'immagine del vino e del suo territorio. Protagonista indiscusso dei Vini Orcia è il Sangiovese. Questo nobile vitigno è il fil rouge che lega la nostra enologia. Il Consorzio svolge anche un'intensa attività culturale che culmina ogni anno, ad aprile con l'Orcia Wine Festival, evento sul vino e sul territorio nel quale viene prodotto, dal zona

di produzione dell'Orcia Doc si trova tra quella del Brunello di Montalcino e del Nobile di Montepulciano, uno dei territori più importanti per la produzione dei grandi vini. Treclci sono i comuni compresi nella denominazione: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia e Trequanda. Inoltre, parte dei comuni di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena.

ORCIA DOC

Orcia Doc became official on February 14, 2000 thanks to the tenacity of several producers who were also founders of the Consorzio del vino Orcia, designed to protect and promote the image of wine and its region. Fundamental to Orcia wine is the Sangiovese grape. This noble vine is the "fil rouge" which ties the story of our wine together. The Consortium is also involved in an important cultural event which culminates each year in April with "Orcia Wine Festival", an important event about Orcia wine and its area. The territory in

which Orcia wine is produced lies between the districts of the Brunello di Montalcino and the Vino Nobile di Montepulciano, one of the most important areas in Italy for the production of great wines. Thirteen municipalities are involved in the territory of the Doc Orcia: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia and Trequanda, as well as parts of the lands of Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano and Torrita di Siena.

Le città d'arte e la Via Francigena

Fu l'Arcivescovo Sigerico a scrivere il primo diario di viaggio (990) percorrendo questa terra nel proprio tragitto verso la Roma del Papa: nel tempo, questo percorso diventerà la storica Via Francigena, protagonista di scambi commerciali e culturali tra i pellegrini e le comunità che si

affacciavano sulla valle. Grandi vini, cibi di antica tradizione, paesaggi mozzafiato... Il territorio del vino Orcia ha un'enorme ricchezza culturale dato che ospita alcune delle più famose piccole città d'arte del mondo.

The cities of art and the Via Francigena Route

It was the Archbishop Sigerico who first wrote the first travel diary (990), through this land on his way to the Rome of the Pope. In time, this way became the historic Via Francigena Route, a player in the commercial and cultural exchanges between

pilgrims and the communities of the valley. Great wines, ancient tradition of food, stunning sceneries... The territory of the Orcia wine has an enormous cultural richness thanks to the famous small cities of art that here are home to.



Castiglione d'Orcia: Antico castello degli Aldobrandeschi, racchiude il massimo del vino Orcia, con lo splendore nel Borgo Maestro di Rocca d'Orcia dominata dalla Rocca a Tentennano, imponente fortilizio sull'ampio fondovalle dell'Orcia. *Ancient castle of the Aldobrandeschi family; contains the height of its splendor in the main village of Rocca a Tentennano, an imposing fortress overlooking the wide expanse of the Orcia valley.*



San Giovanni d'Asso: Cuore della zona di produzione del tartufo bianco delle Crete Senesi, nel castello medioevale che domina il paese risiede un Museo dedicato al prezioso tubero. *It's the centre of the area where the white truffle of the Crete Senesi is found. In the medieval castle which dominates the town there is a museum dedicated to the precious tuber.*

Pienza: La città disegnata da Bernardo Rossellino per il Papa umanista Pio II (1405-1464). Due ricchissimi Musei e la Cattedrale. *The city designed by Bernardo Rossellino for the humanist Pope Pius II (1405-1464). Here there are two very rich museums and a Cathedral.*

Buonconvento e cattivi frati: questo detto popolare è riferito all'imperatore Arrigo VII che vi morì dopo essere stato avvelenato, pare, con l'ostia consacrata. Le sue mura, le strette stradine e gli orticelli sono ancora quelli della città medievale. Da non perdere il Museo della Mezzadria e il Museo di Arte Sacra.

