COL D'ORCIA

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

2020

L'Annata

La prima parte dell'inverno ha registrato precipitazioni abbondanti a cui sono seguite temperature basse nei mesi di gennaio e febbraio, con una leggera nevicata a fine inverno. Primavera regolare con piogge e temperature nella media stagionale. L'inizio dell'estate è stato leggermente piovoso. Mesi estivi caldi, con qualche benefico fenomeno temporalesco a fine agosto. Le escursioni termiche tra giorno e notte del mese di settembre hanno favorito la sintesi delle sostanze nobili all'interno e all'esterno della bacca, regalando alle uve un equilibrio perfetto tra la maturazione tecnologica e fenolica, con un'importante componente aromatica.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione sulle bucce è durata tra i 10 e i 12 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 25-26°C, in vasche di acciaio da 150 hl.
Segue un periodo di 9 mesi di maturazione in botti di rovere di Slavonia di capacità compresa tra i 75 e i 150 hl. Parte del vino è stato affinato in vasche di cemento, dopodiché segue l'affinamento in bottiglia.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese
Alcol: 14,5 %
Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di servizio: 18°C



COL D'ORCIA S.R.L. Società Agricola
Via Giuncheti 53024 Montalcino – Italia
info@coldorcia.it+39 0577 80891