COL D'ORCIA

TOSCANA IGT

SPEZIERI

2023

L'Annata

Il germogliamento è avvenuto nella seconda settimana di aprile, mese che ha fatto registrare temperature più basse della media climatica recente e numerosi giorni di pioggia. Nei mesi di maggio e giugno le temperature hanno continuato ad essere basse, con diverse giornate di pioggia. Questa situazione, diffusa per tutta la denominazione, ha generato una fortissima pressione peronosporica, che ha richiesto interventi frequenti e puntuali. I mesi di luglio, agosto e settembre si sono caratterizzati per un decorso regolare, con un limitato numero di giorni a oltre 34°C, garantendo un perfetto funzionamento fisiologico, esente da stress. La vendemmia è iniziata alla fine della prima decade di settembre e si è protratta per tutta la prima settimana di ottobre. La 2023 è un'annata che si caratterizza più per complessità aromatica che per ricchezza polifenolica ed alcolica.

Vinificazione e affinamento

Dalla vinificazione di Sangiovese, Ciliegiolo e vitigni internazionali, generalmente da vigneti giovani, Col d'Orcia interpreta l'antica arte di assemblare le spezie, per ottenere ed esaltare la complessità degli aromi e dei sapori. Il Ciliegiolo, antico vitigno autoctono toscano, dona aromi freschi di amarena matura, il tutto armonizzato dal rigore del Sangiovese.

La macerazione delle uve dura tra gli 8 e i 10 giorni, con attento controllo delle temperature di fermentazione per conservare l'intensità e le caratteristiche del frutto.

La fermentazione malolattica segue immediatamente quella alcolica, e per il 20% del Sangiovese la malolattica viene svolta in barriques.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese, Ciliegiolo e varietà internazionali

Alcol: 13,5 %

Temperatura di servizio: Ideale per l'estate servito a 16°



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