COL D'ORCIA

## CHIANTI D.O.C.G.

# GINEPRONE

# 2013

## L'Annata

La prima parte dell'inverno è stata caratterizzata da precipitazioni abbondanti, seguite da temperature rigide e da una leggera nevicata a fine stagione. La primavera ha registrato temperature nella media stagionale e piogge equilibrate, che si sono protratte fino a inizio estate. I mesi successivi sono stati caldi ma intervallati da benefici fenomeni temporaleschi verso la fine di agosto.
Le marcate escursioni termiche tra giorno e notte a settembre hanno permesso alle uve di raggiungere un perfetto equilibrio tra maturazione tecnologica e fenolica, e ricchezza aromatica. Un'annata di grande armonia ed equilibrio, capace di far esprime al meglio il Sangiovese di Montalcino.

## Vinificazione e affinamento

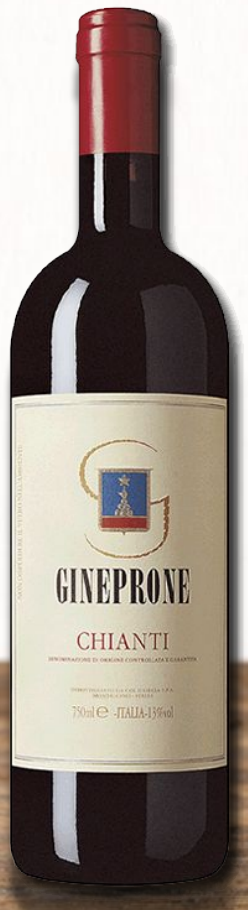
Il nome Gineprone deriva dalla presenza, intorno al vigneto, di molte piante di ginepro, la cui presenza è piuttosto comune nella macchia mediterranea, che contribuisce in maniera sensibile alla tavolozza aromatica della nostra declinazione del Chianti, il vino che ha reso la Toscana famosa in tutto il mondo.
Prodotto dalle uve coltivate in un vigneto in affitto alle porte di Siena, gestito secondo i rigidi protocolli di Col d'Orcia, il Chianti Gineprone affina per alcuni mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e Allier della nostra cantina, le stesse usate per il Brunello e la Riserva, prima di trascorrere altri 4 mesi in bottiglia.

## Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese (85%) e Varietà Internazionali (15%)

Alcol: 13,5 %
Acidità totale: 5,4 g/l

Temperatura di servizio: 18°C




WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS

PREMIO CHIOCCIOLA slow wine

SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS

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