COL D'ORCIA

CHIANTI D.O.C.G.

GINEPRONE

2014

L'Annata

L'inverno è stato mite e piovoso, registrando temperature sopra la media stagionale. A cavallo tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate si è registrato un anticipo della fase vegetativa della vite, dovuta alle piogge intense e persistenti di giugno e luglio. È seguito quindi un periodo soleggiato che è durato fino alla seconda metà di settembre, con temperature miti.
Queste condizioni ci hanno regalato gradazioni alcoliche più basse, ed una struttura più elegante e fine.

Vinificazione e affinamento

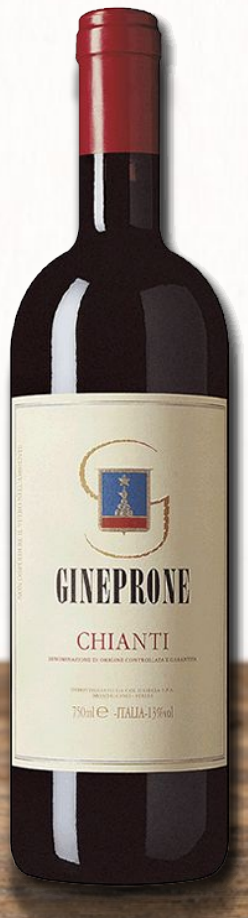
Il nome Gineprone deriva dalla presenza, intorno al vigneto, di molte piante di ginepro, la cui presenza è piuttosto comune nella macchia mediterranea, che contribuisce in maniera sensibile alla tavolozza aromatica della nostra declinazione del Chianti, il vino che ha reso la Toscana famosa in tutto 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: 14 %
Acidità totale: 5,3 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