COL D'ORCIA

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

2013

L'Annata

Il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012. Germogliamento e fioritura sono avvenuti nei periodi tipici degli ultimi anni e l'andamento climatico estivo che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate "tradizionali" del passato. La vendemmia del Sangiovese è iniziata nella terza decade di settembre, favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni.

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 12 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 %
Acidità totale: 5,1 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