COL D'ORCIA

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

2018

L'Annata

Inverno con piovosità nella media ed alcuni episodi nevosi nel mese di febbraio che hanno permesso di colmare il cospicuo deficit idrico. Inizio di primavera mite, con piogge sporadiche. Mesi di Giugno e Luglio caldi. Mese di Agosto è stato caratterizzato da piogge deboli e intermittenti nelle prime tre settimane e temperature medie di 25°C. Durante la prima settimana di settembre si sono riscontrate alcune giornate piovose con massime di 30°C. Inizio della raccolta a metà settembre.

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: 5,3 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