COL D'ORCIA

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

2019

L'Annata

Inverno mite con temperature minime nel mese di gennaio a cui sono seguite piogge nella seconda parte di febbraio. Primavera fresca con precipitazioni, i mesi di giugno e luglio sono stati soleggiati con solo un significativo fenomeno piovoso, agosto con temperature consuete della media stagionale.

Grazie alle riserve idriche accumulate ed alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivamente elevati, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica.

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: 5,4 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