COL D'ORCIA

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

2021

L'Annata

L'andamento stagionale del 2021 è stato caratterizzato da eventi atmosferici importanti che hanno ridotto la produzione del Sangiovese di circa il 30% rispetto ad un'annata regolare. In particolare, la gelata della mattinata dell'8 aprile ha visto le temperature scendere fino -7° C.

La prolungata siccità, iniziata nel mese di giugno e durata fino a tutto il periodo vendemmiale, con scarsissime precipitazioni, ha portato una diminuzione del calibro e del peso dell'acino d'uva. Grazie agli sbalzi termici - nel periodo fine agosto/inizio settembre - l'aspetto positivo dell'annata è stato il perfetto stato sanitario dell'uva con una notevole concentrazione e positiva componente aromatica, frutto di una proporzione ottimale tra polpa e buccia.

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