COL D'ORCIA

TOSCANA IGT

NEARCO

2021

L'Annata

L'andamento stagionale del 2021 è stato caratterizzato da eventi atmosferici importanti che hanno ridotto la produzione di circa il 30% rispetto ad un'annata regolare.
Nello specifico, una prima riduzione della carica produttiva è stata determinata dalla gelata della mattina dell'8 aprile, che ha visto le temperature scendere fino a -7°C. Inoltre,la siccità iniziata nel mese di giugno e prolungata fino a tutto il periodo vendemmiale, con scarsissime precipitazioni, ha causato una diminuzione del calibro e del peso dell'acino d'uva.
Grazie agli sbalzi termici nel periodo di fine agosto/inizio settembre, la maturazione è progredita in maniera positiva, con una notevole concentrazione polifenolica ed una buona componente aromatica, frutto anche una proporzione favorevole tra mosto e buccia.

Vinificazione e affinamento

La scelta in vendemmia si basa sulla ricerca di una maturità equilibrata per tutte le varietà (rigorosamente dai vigneti di proprietà), che vengono vinificate separatamente in tini di acciaio.
Primo travaso direttamente in barriques a inizio estate 2022, e invecchiamento separato per varietà e lotti per 22 mesi in barriques di rovere francese. Nessun travaso fino all'assemblaggio finale, prima di un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Dati Tecnici

Vitigni: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot e Syrah
Alcol: 14 %
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