COL D'ORCIA

TOSCANA IGT

NEARCO

2020

L'Annata

La prima parte dell'inverno ha registrato precipitazioni abbondanti a cui sono seguite temperature basse nei mesi di Gennaio/Febbraio, con una leggera nevicata a fine inverno. Primavera regolare con piogge e temperature nella media stagionale. L'inizio dell'estate è stato leggermente piovoso. Mesi estivi caldi, con qualche benefico fenomeno temporalesco a fine Agosto. Le escursioni giorno/notte del mese di Settembre hanno favorito la sintesi delle sostanze nobili all'interno e all'esterno della bacca, regalando alle uve un equilibrio perfetto tra la maturazione tecnologica e fenolica, con un'importante componente aromatica.

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 2021, e invecchiamento separato per varietà e lotti per 22 mesi in barriques di rovere francese. Nessun travaso fino all'assemblaggio finale (primavera 2023), prima di un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Dati Tecnici

Vitigni: Merlot, Syrah e Petit Verdot
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