COL D'ORCIA

TOSCANA IGT

SPEZIERI

2024

L'Annata

L'annata 2024 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera particolarmente piovosa, che ha favorito un intenso sviluppo vegetativo ma ha richiesto un'attenta gestione fitosanitaria del vigneto. Dall'inizio dell'estate le condizioni meteorologiche sono diventate progressivamente più stabili, con temperature in aumento e precipitazioni in diminuzione, accompagnando regolarmente la maturazione delle uve. La vendemmia si è svolta in condizioni favorevoli, consentendo di raccogliere uve sane e ben mature. Per il Sangiovese, il decorso climatico dell'annata ha favorito il raggiungimento di un buon equilibrio tra maturità fenolica e freschezza, lasciando prevedere vini eleganti, equilibrati e dotati di un interessante potenziale evolutivo.

Vinificazione e affinamento

Dalla vinificazione di Sangiovese, Ciliegiolo e vitigni internazionali, generalmente da vigneti giovani, Col d'Orcia interpreta l'antica arte di assemblare le spezie, per ottenere ed esaltare la complessità degli aromi e dei sapori. Il Ciliegiolo, antico vitigno autoctono toscano, dona aromi freschi di amarena matura, il tutto armonizzato dal rigore del Sangiovese.
La macerazione delle uve dura tra gli 8 e i 10 giorni, con attento controllo delle temperature di fermentazione per conservare l'intensità e le caratteristiche del frutto.
La fermentazione malolattica segue immediatamente quella alcolica, e per il 20% del Sangiovese la malolattica viene svolta in barriques.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese (70%) e Ciliegiolo (30%)

Alcol: 13,5 %

Temperatura di servizio: Ideale per l'estate servito a 16°



COL D'ORCIA S.R.L. Società Agricola
Via Giuncheti 53024 Montalcino – Italia
info@coldorcia.it+39 0577 80891