COL D'ORCIA

TOSCANA IGT

SPEZIERI

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

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, Ciliegiolo e varietà internazionali

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