COL D'ORCIA

TOSCANA IGT

SPEZIERI

2020

L'Annata

La prima parte dell'inverno ha registrato precipitazioni abbondanti a cui sono seguite temperature basse nei mesi di gennaio e 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 termiche tra giorno e 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

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