COL D'ORCIA

TOSCANA IGT

SPEZIERI

2017

L'Annata

La stagione 2017 è stata caratterizzata da due fenomeni direttamente riconducibili al Climate Change: siccità e ondate di caldo. La pioggia è stata quasi del tutto assente già dalla fine del 2016, e le temperature estive piuttosto elevate.
Il temporale del 13 agosto e il conseguente abbassamento delle temperature notturne, hanno portato alla maturazione di una limitata quantità di grappoli, producendo però uve molto sane e di notevole complessità di aromi, tannini eleganti e ottima acidità naturale.

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