COL D'ORCIA

TOSCANA IGT

SPEZIERI

2016

L'Annata

L'inverno mite ha accelerato sensibilmente l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, che hanno riportato l'andamento nella norma. Dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è registrato un graduale e benefico innalzamento delle temperature. Agosto è stato invece caratterizzato da notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizioni ottimali per la perfetta maturazione delle uve.

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: 14 %

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