COL D'ORCIA

TOSCANA IGT

SPEZIERI

2014

L'Annata

L'inverno è stato mite e piovoso, registrando temperature sopra la media stagionale. A cavallo tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate si è registrato un anticipo della fase vegetativa della vite, dovuta alle piogge intense e persistenti di giugno e luglio. È seguito quindi un periodo soleggiato che è durato fino alla seconda metà di settembre, con temperature miti.
Queste condizioni ci hanno regalato gradazioni alcoliche più basse, ed una struttura più elegante e fine.

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