COL D'ORCIA

CHIANTI D.O.C.G.

GINEPRONE

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

Il nome Gineprone deriva dalla presenza, intorno al vigneto, di molte piante di ginepro, la cui presenza è piuttosto comune nella macchia mediterranea, che contribuisce in maniera sensibile alla tavolozza aromatica della nostra declinazione del Chianti, il vino che ha reso la Toscana famosa in tutto il mondo.

Prodotto dalle uve coltivate in un vigneto in affitto alle porte di Siena, gestito secondo i rigidi protocolli di Col d'Orcia, il Chianti Gineprone affina per alcuni mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e Allier della nostra cantina, le stesse usate per il Brunello e la Riserva, prima di trascorrere altri 4 mesi in bottiglia.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese (85%) e Varietà Internazionali (15%)

Alcol: 13,5 %
Acidità totale: 5,3 g/l

Temperatura di servizio: 18°C



COL D'ORCIA S.R.L. Società Agricola
Via Giuncheti 53024 Montalcino – Italia
info@coldorcia.it+39 0577 80891