COL D'ORCIA

CHIANTI D.O.C.G.

GINEPRONE

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

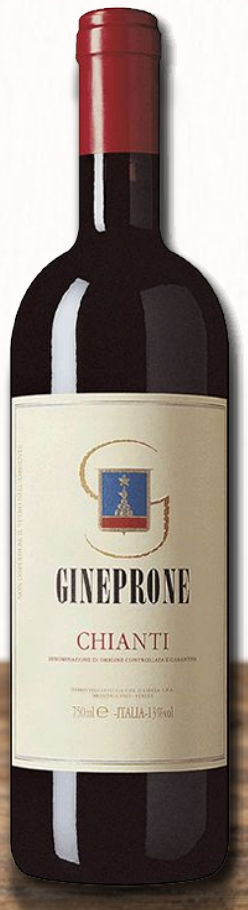
Il nome Gineprone deriva dalla presenza, intorno al vigneto, di molte piante di ginepro, la cui presenza è piuttosto comune nella macchia mediterranea, che contribuisce in maniera sensibile alla tavolozza aromatica della nostra declinazione del Chianti, il vino che ha reso la Toscana famosa in tutto 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: 14 %
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