COL D'ORCIA

CHIANTI D.O.C.G.

GINEPRONE

2018

L'Annata

Inverno con piovosità nella media ed alcuni episodi nevosi nel mese di febbraio che hanno permesso di colmare il cospicuo deficit idrico. Inizio di primavera mite, con piogge sporadiche. Mesi di Giugno e Luglio caldi. Mese di Agosto è stato caratterizzato da piogge deboli e intermittenti nelle prime tre settimane e temperature medie di 25°C. Durante la prima settimana di settembre si sono riscontrate alcune giornate piovose con massime di 30°C. Inizio della raccolta a metà settembre.

Vinificazione e affinamento

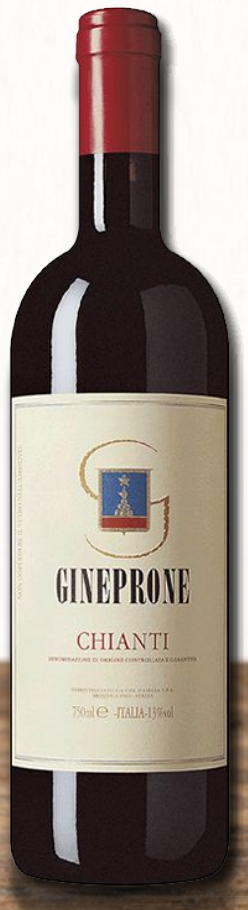
Il nome Gineprone deriva dalla presenza, intorno al vigneto, di molte piante di ginepro, la cui presenza è piuttosto comune nella macchia mediterranea, che contribuisce in maniera sensibile alla tavolozza aromatica della nostra declinazione del Chianti, il vino che ha reso la Toscana famosa in tutto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