COL D'ORCIA

CHIANTI D.O.C.G.

GINEPRONE

2017

L'Annata

La stagione 2017 è stata caratterizzata da due fenomeni direttamente riconducibili al Climate Change: siccità e ondate di caldo. La pioggia è stata quasi del tutto assente già dalla fine del 2016, e le temperature estive piuttosto elevate.
Il temporale del 13 agosto e il conseguente abbassamento delle temperature notturne, hanno portato alla maturazione di una limitata quantità di grappoli, producendo però uve molto sane e di notevole complessità di aromi, tannini eleganti e ottima acidità naturale.

Vinificazione e affinamento

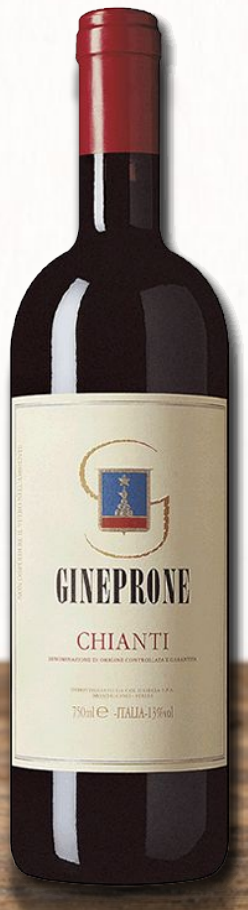
Il nome Gineprone deriva dalla presenza, intorno al vigneto, di molte piante di ginepro, la cui presenza è piuttosto comune nella macchia mediterranea, che contribuisce in maniera sensibile alla tavolozza aromatica della nostra declinazione del Chianti, il vino che ha reso la Toscana famosa in tutto 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: 5,5 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