COL D'ORCIA

CHIANTI D.O.C.G.

GINEPRONE

2016

L'Annata

L'inverno mite ha accelerato sensibilmente l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, che hanno riportato l'andamento nella norma.
Dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è registrato un graduale e benefico innalzamento delle temperature. Agosto è stato invece caratterizzato da notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizioni ottimali per la perfetta maturazione delle uve.

Vinificazione e affinamento

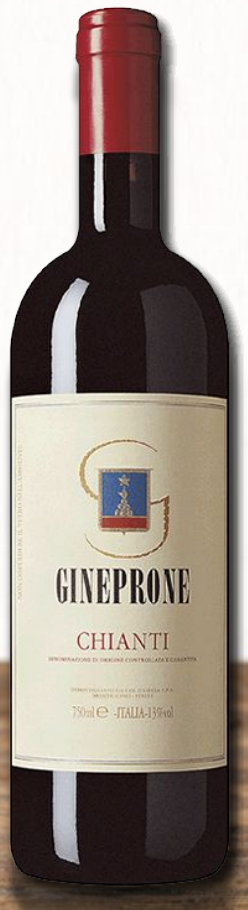
Il nome Gineprone deriva dalla presenza, intorno al vigneto, di molte piante di ginepro, la cui presenza è piuttosto comune nella macchia mediterranea, che contribuisce in maniera sensibile alla tavolozza aromatica della nostra declinazione del Chianti, il vino che ha reso la Toscana famosa in tutto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