COL D'ORCIA

CHIANTI D.O.C.G.

GINEPRONE

2015

L'Annata

L'inverno è stato scarsamente piovoso, registrando temperature basse nei mesi di gennaio e febbraio. A primavera le precipitazioni si sono assestate sulla media stagionale, creando importanti riserve idriche, fondamentali per superare indenni i caldi mesi di luglio ed agosto. Settembre è stato mite, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, che hanno favorito la perfetta maturazione delle uve.
Tra le migliori annate di sempre, valutata a 5 stelle dal Consorzio del Brunello, ha regalato un ottimo rapporto tra struttura tannica e acidità, ed una lunga persistenza 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: 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