COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

NEARCO

2012

L'Annata

Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde – la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molto secca, calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva. La grande siccità estiva ha comportato una forte riduzione delle rese: acini piccoli ed grandissima concentrazione delle uve.

Vinificazione e affinamento

La scelta in vendemmia si basa sulla ricerca di una maturità equilibrata per tutte le varietà (rigorosamente dai vigneti di proprietà), che vengono vinificate separatamente in tini di acciaio.

Primo travaso direttamente in barriques e tonneaux a febbraio-marzo 2013, e invecchiamento separato per varietà e lotti per 12 mesi in barriques di rovere francese.

Per esaltare il frutto, la cultivar Merlot viene affinata in tonneaux da 500 litri di rovere francese. Nessun travaso fino all'assemblaggio finale (marzo 2014), prima di un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Dati Tecnici

Vitigni: Merlot, Cabernet Franc, Syrah e Petit Verdot
Alcol: 14,5 %
Acidità totale: 5,7 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