COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

NEARCO

2013

L'Annata

Il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012. Germogliamento e fioritura sono avvenuti nei periodi tipici degli ultimi anni e l'andamento climatico estivo che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate "tradizionali" del passato. La vendemmia è iniziata nella seconda metà di settembre, favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni.

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 2014, 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 (aprile 2015), prima di un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Dati Tecnici

Vitigni: Merlot, Cabernet Franc, Syrah e Petit Verdot
Alcol: 14,5 %
Acidità totale: 5,6 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