COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

NEARCO

2014

L'Annata

Inverno mite e piovoso con temperature sopra la media stagionale. Fine primavera - inizio estate hanno visto un anticipo della fase vegetativa della vite a seguito delle piogge intense e persistenti di giugno e luglio. E' seguito un periodo soleggiato fino alla seconda metà di settembre, con temperature miti. Gradazione alcoliche più basse, con struttura più elegante e fine.

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 ad aprile 2015, 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 2016), prima di un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Dati Tecnici

Vitigni: Merlot, Cabernet Franc, Syrah e Petit Verdot
Alcol: 13,5 %
Acidità totale: 5,2 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