



COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

NEARCO

2015

L'Annata

L'inverno è stato scarsamente piovoso e con temperature basse nel mese di gennaio/febbraio. Precipitazioni primaverili nella media stagionale hanno permesso di creare riserve idriche per superare i caldi mesi di luglio/agosto. Il mese di settembre è stato mite, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo la perfetta maturazione delle uve.

Dati Tecnici

Vitigni: Merlot, Cabernet Franc, Syrah e

Petit Verdot

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,4 g/l

Temperatura di servizio: 18°C

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 2016, 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 2017), prima di un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.



COL D'ORCIA S.R.L. Società Agricola
Via Giuncheti 53024 Montalcino – Italia
info@coldorcia.it+39 0577 80891