



COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

NEARCO

2016

L'Annata

L'inverno mite ha accelerato l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, riportando tutto nella norma. Dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale e benefico innalzamento delle temperature. Ha seguito un agosto con notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizione ottimale per la perfetta maturazione delle uve.

Dati Tecnici

Vitigni: Merlot, Petit Verdot, Syrah e Cabernet Franc

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,6 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 a primavera 2017, 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 (maggio 2018), prima di un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

