COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

NEARCO

2017

L'Annata

La stagione 2017 è stata caratterizzata da due fenomeni di cambiamento climatico: siccità e ondata di caldo. La pioggia è stata quasi del tutto assente già dalla fine del 2016 e le temperature estive piuttosto elevate. Il temporale del 13 agosto e il conseguente abbassamento delle temperature notturne, hanno causato la maturazione di una limitata quantità di grappoli producendo però uve molto sane e di notevole complessità di aromi, tannini eleganti e ottima acidità naturale.

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 2018, 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 2019), prima di un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Dati Tecnici

Vitigni: Merlot, Petit Verdot, Syrah e Cabernet Franc
Alcol: 14,5 %
Acidità totale: 5,3 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