COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

NEARCO

2018

L'Annata

Inverno con piovosità nella media ed alcuni episodi nevosi nel mese di febbraio che hanno permesso di colmare il cospicuo deficit idrico. Inizio di primavera mite, con piogge sporadiche. Mesi di Giugno e Luglio caldi. Mese di Agosto è stato caratterizzato da piogge deboli e intermittenti nelle prime tre settimane e temperature medie di 25°C. Durante la prima settimana di settembre si sono riscontrate alcune giornate piovose con massime di 30°C. Inizio della raccolta a metà settembre.

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 2019, 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 2020), prima di un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Dati Tecnici

Vitigni: Merlot, Petit Verdot, Syrah e Cabernet Franc
Alcol: 14,5 %
Acidità totale: 5,4 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