COL D'ORCIA

TOSCANA IGT

OLMAIA

2019

L'Annata

L'inverno è stato mite, con temperature minime nel mese di gennaio a cui sono seguite le piogge nella seconda parte di febbraio. La primavera, fresca e piuttosto piovosa, ha anticipato i mesi di giugno e luglio caratterizzati al contrario da un solo significativo fenomeno piovoso. Agosto ha registrato un andamento in linea con la media stagionale, e grazie alle riserve idriche ed alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivamente elevati, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica.

Vinificazione e affinamento

Olmaia è Il primo Cabernet Sauvignon piantato a Montalcino, nel 1984, da cloni di provenienza bordolese.

La fermentazione avviene in tini di acciaio da 50 hl. La macerazione ha una durata di 12-15 giorni a temperatura controllata di 25°C con 2 rimontaggi giornalieri e tre lunghi délestages al terzo, quinto e settimo giorno di fermentazione. Primo travaso direttamente in barriques ad aprile-maggio 2019.

Affina per 24 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura (95%) e rovere americano (5%).

Dati Tecnici

Vitigno: Cabernet Sauvignon
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