COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

OLMAIA

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.

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 2017.

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: 5,5 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