



COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

OLMAIA

2015

L'Annata

L'inverno è stato scarsamente piovoso e con temperature basse nel mese di gennaio e febbraio. Precipitazioni primaverili nella media stagionale hanno permesso di creare riserve idriche per superare i caldi mesi di luglio e agosto. Il mese di settembre è stato mite, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo 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 2016.

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: 5,3 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