



COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC OLMAIA

2014

L'Annata

Inverno mite e piovoso con temperature sopra la media stagionale. Fine primavera - inizio estate hanno visto un anticipo della fase vegetativa della vite a seguito delle piogge intense e persistenti di giugno e luglio. E' seguito un periodo soleggiato fino alla seconda metà di settembre, con temperature miti. Gradazione alcoliche più basse, con struttura più elegante e fine.

Dati Tecnici

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Alcol: 14 %

Acidità totale: 5,4 g/l

Temperatura di servizio: 18°C

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 a marzo-aprile 2015.

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



COL D'ORCIA S.R.L. Società Agricola
Via Giuncheti 53024 Montalcino – Italia
info@coldorcia.it +39 0577 80891