



COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

OLMAIA

2013

L'Annata

Il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012. Germogliamento e fioritura sono avvenuti nei periodi tipici degli ultimi anni e l'andamento climatico estivo che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate "tradizionali" del passato. La vendemmia del Cabernet Sauvignon è iniziata nella terza decade di settembre, favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni.

Dati Tecnici

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,9 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 2014.

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

