



# COL D'ORCIA

## SANT'ANTIMO DOC

## OLMAIA

## 2012

### L'Annata

Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde – la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molto calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva sangiovese. Un'annata caratterizzata da una grande siccità estiva che ha visto una forte riduzione delle rese: acini piccoli ed enorme concentrazione delle uve.

### Dati Tecnici

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 6,1 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 25-28°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 2013.

Affina per 24 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura (95%) e rovere americano (5%) e per altri 8 mesi in bottiglia.

