



COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

OLMAIA

2010

L'Annata

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive. Mese di settembre con un clima molto adeguato: buone temperature diurne e notti fresche. La maturazione si è evoluta in maniera ottimale.

Dati Tecnici

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Alcol: 15 %

Acidità totale: 5,7 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 2011.

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

