



COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

OLMAIA

2009

L'Annata

L'inverno ha registrato una piovosità nella media stagionale. Le abbondanti piogge primaverili hanno rallentato l'accrescimento vegetativo. Tipica estate secca con modeste precipitazioni. Epoca di raccolta regolare con uve sane e mature.

Vinificazione e affinamento

Olmaia è il primo Cabernet Sauvignon piantato a Montalcino, nel 1984, a 350 metri sul livello del mare, da cloni di provenienza bordolese.

La fermentazione avviene in tini di acciaio da 150 hl. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni ad una temperatura controllata inferiore a 30° C, con follature giornaliere.

Affina per 18 mesi in barriques nuove (per 2/3) di rovere di Allier, Tronçais e Blois da 225 litri e successivo affinamento in bottiglia di oltre un anno.

Dati Tecnici

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Alcol: 14 %

Acidità totale: 5,2 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