



COL D'ORCIA

SANT'ANTIMO DOC

OLMAIA

2005

L'Annata

L'inverno freddo e piovoso ha ritardato di circa 10 giorni il germogliamento (10-15 di Aprile). Tipica estate calda. Un autunno più fresco e piovoso della media ha portato ad una maturazione lenta e molto equilibrata.

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: 14,5 %

Acidità totale: 5,8 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