COL D'ORCIA

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

2024

L'Annata

L'annata 2024 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera particolarmente piovosa, che ha favorito un intenso sviluppo vegetativo ma ha richiesto un'attenta gestione fitosanitaria del vigneto. Dall'inizio dell'estate le condizioni meteorologiche sono diventate progressivamente più stabili, con temperature in aumento e precipitazioni in diminuzione, accompagnando regolarmente la maturazione delle uve. La vendemmia si è svolta in condizioni favorevoli, consentendo di raccogliere uve sane e ben mature. Per il Sangiovese, il decorso climatico dell'annata ha favorito il raggiungimento di un buon equilibrio tra maturità fenolica e freschezza, lasciando prevedere vini eleganti, equilibrati e dotati di un interessante potenziale evolutivo.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione sulle bucce è durata tra i 10 e i 12 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 25-26°C, in vasche di acciaio da 150 hl.

Segue un periodo di 10-12 mesi di maturazione in botti di rovere di Slavonia di capacità compresa tra i 75 e i 150 hl. Parte del vino è stato affinato in vasche di cemento, dopodiché segue l'affinamento in bottiglia.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese
Alcol: 14 %
Acidità totale: 5,1 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