COL D'ORCIA

TOSCANA IGT

NEARCO

2022

L'Annata

Il germogliamento è avvenuto alla fine della prima settimana di aprile, con un'ottima fertilità dei germogli e un buon numero di grappoli potenziali. Aprile è stato un mese mite e povero di piogge, come tutta la prima parte della primavera. Le temperature da maggio a luglio, ampiamente al di sopra delle medie stagionali, hanno determinato un po' di colatura dei fiori e un minor sviluppo dei grappoli, rendendoli più piccoli e spargoli. Le piogge arrivate tra fine luglio e metà agosto, per un totale di 130 mm, hanno favorito un calo della temperatura diurna e considerevoli escursioni termiche notturne che nelle settimane successive hanno permesso alle piante di bilanciare i parametri delle uve.

Vinificazione e affinamento

La scelta in vendemmia si basa sulla ricerca di una maturità equilibrata per tutte le varietà (rigorosamente dai vigneti di proprietà), che vengono vinificate separatamente in tini di acciaio.

Primo travaso direttamente in barriques ad agosto 2023, e invecchiamento separato per varietà e lotti per 21 mesi in barriques di rovere francese. Nessun travaso fino all'assemblaggio finale, prima di un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.



Dati Tecnici

Vitigni: Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet
Alcol: 14 %
Acidità totale: 5,6 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