COL D'ORCIA

## CHIANTI D.O.C.G.

# GINEPRONE

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

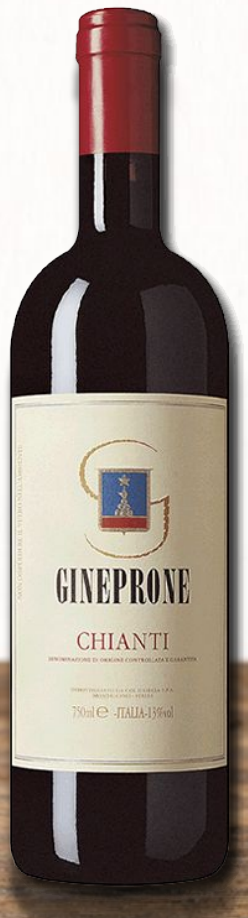
Il nome Gineprone deriva dalla presenza, intorno al vigneto, di molte piante di ginepro, la cui presenza è piuttosto comune nella macchia mediterranea, che contribuisce in maniera sensibile alla tavolozza aromatica della nostra declinazione del Chianti, il vino che ha reso la Toscana famosa in tutto il mondo.
Prodotto dalle uve coltivate in un vigneto in affitto alle porte di Siena, gestito secondo i rigidi protocolli di Col d'Orcia, il Chianti Gineprone affina per alcuni mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e Allier della nostra cantina, le stesse usate per il Brunello e la Riserva, prima di trascorrere altri 4 mesi in bottiglia.

## Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese (85%) e Varietà Internazionali (15%)

Alcol: 13,5%
Acidità totale: 5,3 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