COL D'ORCIA

CHIANTI D.O.C.G.

GINEPRONE

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. La vendemmia è stata leggermente anticipata ad inizio settembre.

Vinificazione e affinamento

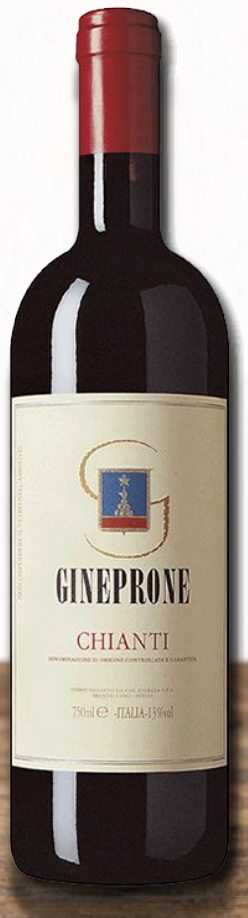
Il nome Gineprone deriva dalla presenza, intorno al vigneto, di molte piante di ginepro, la cui presenza è piuttosto comune nella macchia mediterranea, che contribuisce in maniera sensibile alla tavolozza aromatica della nostra declinazione del Chianti, il vino che ha reso la Toscana famosa in tutto 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