



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.

VIGNETI:

Bozzolino e Giardino. Altitudine media 350 mt. s.l.m.
Anno di impianto 1984.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Annata caratterizzata dalla forte gelata del 16 aprile, che ha ridotto drasticamente le quantità per fortuna a vantaggio della qualità. Un'ondata di calore l'ultima settimana di luglio e la prima di agosto ha di nuovo anticipato notevolmente la vendemmia: il primo Sangiovese è stato raccolto il 3 di settembre, il Cabernet Sauvignon Olmaia dal 13 al 18 settembre.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2001: 51 q.li/ha. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in tini di acciaio da 150 hl. di forma bassa e larga che permette una estesa superficie di contatto bucce-mosto, con ottimale estrazione del corredo polifenolico dalle bucce. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni ad una temperatura controllata inferiore a 30° C. Follature giornaliera.

INVECCHIAMENTO:

18 mesi in barriques nuove di rovere di Allier, Tronçais e Blois da 225 litri e successivo affinamento in bottiglia di oltre un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Profondo, quasi cupo, con brillanti riflessi violacei.

ALCOOL:

13.7% vol

PROFUMO:

Molto varietale, in grande equilibrio con le invitanti spezie della barrique, con una decisa nota del Terroir di Montalcino.

ACIDITÀ TOTALE:

5.8 g/l

SAPORE:

Grande potenza tannica, già perfettamente godibile grazie al corpo enorme e pastoso che ingloba ed avvolge questi nobili polifenoli. Da metà palato si assiste ad un crescendo di sensazioni calde, succose e profonde, conducendo ad un retrogusto persistente ed indimenticabile.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

Preferibilmente scaraffare prima del servizio