



Olmaia

Vendemmia 2010 – Sant'Antimo D.O.C. Cabernet



- Zona di produzione:** Montalcino - Siena – Collina Sant' Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.
- Vigneti:** Olmaia. Altitudine media 350 mt. s.l.m.
Anno di impianto 2005.
- Andamento climatico:** Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive. Mese di settembre con un clima molto adeguato: buone temperature diurne e notti fresche. La maturazione si è evoluta in maniera ottimale.
- Uva con cui è prodotto:** Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte.
La scelta dell'epoca di vendemmia si basa sulla ricerca di una equilibrata maturità. La raccolta, esclusivamente manuale, consente una rigorosa cernita dei migliori grappoli sia in vigneto che in cantina.
- Vinificazione:** La fermentazione avviene in tini di acciaio da 50 hl. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni a temperatura controllata di 25-28°C. con 2 rimontaggi giornalieri e tre lunghi delestages al terzo, quinto e settimo giorno di fermentazione. Malolattica in acciaio. Primo travaso direttamente in barriques a marzo-aprile del 2011.
- Invecchiamento:** Affinamento per 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura (95%) e rovere americano (5%). La stabilità è stata ottenuta durante il secondo inverno, lasciando il vino in barriques al freddo stagionale, in modo da avere un illimpidimento naturale. All'imbottigliamento ha fatto seguito l'affinamento in bottiglia per 8 mesi.
- Dati imbottigliamento:** Imbottigliato il 5 Novembre 2012 - *Bordolesi da 750 ml: 6.573 bottiglie*
Magnum da 1,5 litri: 180 bottiglie

DATI ORGANOLETTICI

- Colore:** Rosso rubino con intensi riflessi violacei.
- Profumo:** Ampio, intenso ed elegante. Grande equilibrio tra le spezie del rovere e le note varietali del Cabernet Sauvignon.
- Sapore:** Ottima struttura, pieno ed avvolgente. I tannini maturi e persistenti sono perfettamente integrati con il frutto ed i sentori del rovere della barrique. Retrogusto morbido, piacevole e lungo.
- Alcool:** 15 % vol.
- Acidità totale:** 5,7 g/l *Temperatura di Servizio: 18°C*

Col d'Orcia – Montalcino – Siena

www.coldorcia.it info@coldorcia.it Tel. +39 0577 80891