



Olmaia Vendemmia 2013 “Biologico” Sant’Antimo D.O.C. Cabernet

Zona di produzione:

Montalcino, collina di 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:

Il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012. Germogliamento e fioritura sono avvenuti nei periodi tipici degli ultimi anni e l’andamento climatico estivo che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate “tradizionali” del passato. La vendemmia del Cabernet Sauvignon è iniziata nella terza decade di settembre, favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni.

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 délestages al terzo, quinto e settimo giorno di fermentazione. Malolattica in acciaio. Primo travaso direttamente in barriques a marzo-aprile del 2014.

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

Dati di imbottigliamento:

Imbottigliato il 2 Dicembre 2015.

Bordolesi da 750 ml: 13.514 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 180 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso, con intensi riflessi violacei.

Profumo: Fine ed elegante, con tipiche note del Cabernet Sauvignon, peperone maturo, in perfetto equilibrio con i sentori speziati e vanigliati del legno.

Sapore: Vino di ottima struttura, con tannini fini e maturi, integrati ai sentori classici donati dal rovere della barrique. Retrogusto fresco e piacevolmente fruttato.

Alcool: 14,5 %

Acidità totale: 5,9 g/l

Temperatura di servizio : 18° C