

Olmaia Vendemmia 2004

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 1984.

Andamento climatico:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, temperature non eccessive nei mesi di luglio ed agosto con qualche benefico acquazzone. Le viti hanno portato l'uva a maturazione perfetta. Dopo alcune annate molto precoci, nel 2004 si è ritornati ad un'epoca di raccolta "normale".

Uva con cui è prodotto:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2004: 55 q.li/ha. 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:

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:** Molto intenso, con brillanti riflessi violacei.
- Profumo:** Grande armonia fra le nobili componenti varietali - nettamente dominanti, e le spezie del rovere
- Sapore:** Il Cabernet, a seguito dell'elevazione in barrique, ricorda sensazioni internazionali, ma la salda struttura tannica riporta gli orientamenti alle nostre terre di Montalcino, lasciando un'impronta indelebile al retrogusto
- Alcool:** 13,5% vol
- Acidità totale:** 6,1 g/l
- Temperatura di servizio:** 18° C

