

OLMAIA CABERNET 2000 - IGT



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:

Piogge abbondanti in primavera, fine giugno ed inizio luglio con temperature elevate. Di seguito temperature più fresche fino a metà agosto e 40 mm di benefica pioggia. Caldo torrido da metà a fine agosto. In vendemmia, operando una rigida selezione delle uve e riducendo la produzione, si sono ottenuti risultati di un livello estremamente alto, con concentrazioni e colori superiori alla media. Anticipo vendemmiale di circa 15 giorni.

Uva con cui è prodotto:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2000: 20 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:

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 delestage al terzo, quinto e settimo giorno di fermentazione. Malolattica in acciaio. Primo travaso direttamente in barriques a marzo-aprile del 2013.

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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:

Molto intenso, con brillanti riflessi violacei.

Profumo:

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

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.

Alcool:

13,7% vol

Acidità totale:

5,8 g/l

Temperatura di servizio: 18° C