

Olmaia Vendemmia 2015

Sant'Antimo D.O.C. Cabernet

Biologico



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:

L'inverno è stato scarsamente piovoso e con temperature basse nel mese di gennaio/febbraio. Precipitazioni primaverili nella media stagionale hanno permesso di creare riserve idriche per superare i caldi mesi di luglio/agosto. Il mese di settembre è stato mite, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo la perfetta maturazione delle uve.

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, 5 e 7 giorno di fermentazione. Malolattica in acciaio. Primo travaso direttamente in barriques a marzo-aprile 2016.

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 20/03/2018.

Bordolesi da 750 ml: 13.640 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 180 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso, con intensi riflessi violacei.

Profumo: Ampio, ricco e complesso, unisce note di frutti rossi maturi (gelso e frutti di bosco) a delicati sentori di vaniglia e tostatura.

Sapore: Vino di grande struttura ed intensità. Al palato evidenzia tutta la sua avvolgente personalità, con tannini vellutati e maturi ed una lunga persistenza.

Alcool: 14,5 %

Acidità totale: 5,3 g/l

Temperatura di servizio : 18° C

