

OLMAIA CABERNET 2002 - IGT

Zona di produzione

Montalcino - Siena - Località 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:

Inverno freddo, primavera ed inizio estate con pochissime precipitazioni. Temperature più elevate in giugno che in luglio. Da inizio agosto a fine autunno piogge frequenti. Ripetuti diradamenti e accurate selezioni hanno reso possibile produrre vini molto fruttati e di alta qualità.

Uva con cui è prodotto:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2002: 49 q.li/ha. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.

Vinificazione:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2002: 49 q.li/ha. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.

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: Profondo, quasi cupo, con brillanti riflessi violacei.

Profumo: Varietale con un avvicinarsi di peperone e di balsamico eucalipto che emergono da un fondo di ottimo rovere ben integrato

Sapore: Tannini fini e maturi sono inglobati nel corpo succulento. Le spezie del rovere e quelle varietali si esaltano a vicenda. Retrogusto molto lungo, complesso e accattivante.

Alcool: 13,4 % vol

Acidità totale: 5,9 g/l

Temperatura di servizio: 18° C