

OLMAIA Vintage 2009

Sant'Antimo D.O.C. Cabernet

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 2005

Andamento climatico:

L'inverno ha registrato una piovosità nella media stagionale. Le abbondanti piogge primaverili hanno rallentato l'accrescimento vegetativo. Tipica estate secca con modeste precipitazioni. Epoca di raccolta regolare con uve sane e mature.

Uva con cui è prodotto:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2009: 45 q.li/ha. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita 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 giornaliere.

Invecchiamento:

18 mesi in barriques nuove (per 2/3) di rovere di Allier, Tronçais e Blois da 225 litri e successivo affinamento in bottiglia di oltre un anno.



DATI ORGANOLETTICI

Colore: Molto intenso, con brillanti riflessi violacei.

Profumo: Potente ed elegante con evidenti note varietali perfettamente integrate ai sentori speziati e vanigliati del rovere.

Sapore: Presenta tannini maturi e persistenti inglobati in una grande struttura, con le spezie ed il frutto che si esaltano a vicenda. Retrogusto caldo, lungo ed elegante.

Alcool: 14% vol

Acidità totale: 5,2 g/l

Temperatura di servizio: 18° C