



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.

VIGNETI:

Olmaia e Giardino. Altitudine media 350 mt. s.l.m.
Anno di impianto 1984.

ANDAMENTO CLIMATICO:

L'inverno freddo e piovoso ha ritardato di circa 10 giorni il germogliamento (10-15 di Aprile). Tipica estate calda. Un autunno più fresco e piovoso della media ha portato ad una maturazione lenta e molto equilibrata.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2005: 51 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 giornaliera.

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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Molto intenso, con brillanti riflessi violacei.

ALCOOL:

13,5% vol

PROFUMO:

Esuberante, con l'invitante frutto varietale tipico del Cabernet Sauvignon nobilmente rinforzato dalle intriganti spezie del rovere.

ACIDITÀ TOTALE:

5,8 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

SAPORE:

Caldo, pieno. Un'enorme struttura di tannini maturi ingloba un corpo carnoso e sensuale, conducendo ad un retrogusto lungo, elegante e caratteristico per i "grandi" vini di Montalcino