



COL D'ORCIA  
— MONTALCINO —

# Olmaia Vendemmia 2005

## Sant'Antimo D.O.C. Cabernet

### **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:**

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. 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:**

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 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.
- Profumo:** Esuberante, con l'invitante frutto varietale tipico del Cabernet Sauvignon nobilmente rinforzato dalle intriganti spezie del rovere.
- 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..
- Alcool:** 14% vol
- Acidità totale:** 5,2 g/l
- Temperatura di servizio:** 18° C

