



COL D'ORCIA  
— MONTALCINO —

# Nearco 2014

## Sant'Antimo D.O.C.



### Zona di produzione:

Montalcino, collina di Sant'Angelo, la collina che guarda sul Fiume Orcia. Terreni di medio impasto con presenza di ciottoli di calcare, collinari con orientamento sud-sud-ovest.

### Andamento climatico:

Inverno mite e piovoso con temperature sopra la media stagionale. Fine primavera -inizio estate hanno visto un anticipo della fase vegetativa della vite a seguito delle piogge intense e persistenti di giugno e luglio. E' seguito un periodo soleggiato fino alla seconda metà di settembre, con temperature miti. Gradazione alcoliche più basse, con struttura più elegante e fine.

### Uva con cui è prodotto:

Tutta uva da vigneti propri: 50 % Merlot, 30% Cabernet, 15% Syrah, 5% Petit Verdot. La scelta in vendemmia si basa sulla ricerca di una maturità equilibrata per tutte le varietà eccetto per il Syrah dove si preferisce una leggera sovra maturazione per aumentare la complessità del vino.

### Vinificazione:

Fermentazione separata delle varietà in tini di acciaio. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni a temperatura controllata. Malolattica in vasche di cemento. Primo travaso direttamente in barriques e tonneaux ad Aprile 2015.

### Affinamento:

Invecchiamento dei vini separato per varietà e lotti per 12 mesi in barriques di rovere Francese. Per esaltare il frutto, la cultivar Merlot viene affinata in tonneaux da 500 litri di rovere francese. Non sono stati eseguiti travasi fino al momento dell'assemblaggio finale (portato a termine nell'aprile 2016). La stabilità è stata ottenuta in barriques durante l'inverno sottoponendo il prodotto al freddo stagionale per ottenere un vino limpido con metodo naturale. All'imbottigliamento ha fatto seguito l'affinamento in bottiglia.

### Dati di imbottigliamento:

Bordolesi da 750 ml: 26.172 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 250 bottiglie

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino intenso, con brillanti riflessi violacei.

**Profumo:** ampio ed intenso, dotato di grande freschezza e complessità, con le tipiche note varietali sottolineate da delicati sentori di vaniglia.

**Sapore:** vino ricco, dotato di grande struttura, con tannini maturi e piacevoli. Presenta un retrogusto intenso e persistente con profumi fruttati in equilibrio con le spezie della barrique.

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 5,2 g/l

Temperatura di servizio : 18° C