

“OLMAIA” CABERNET 2001 - IGT

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:

Annata caratterizzata dalla forte gelata del 16 aprile, che ha ridotto drasticamente le quantità per fortuna a vantaggio della qualità. Un'ondata di calore l'ultima settimana di luglio e la prima di agosto ha di nuovo anticipato notevolmente la vendemmia: il primo Sangiovese è stato raccolto il 3 di settembre, il Cabernet Sauvignon Olmaia dal 13 al 18 settembre.

Uva con cui è prodotto:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2001: 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:

Molto varietale, in grande equilibrio con le invitanti spezie della barrique, con una decisa nota del «terroir» di Montalcino

Sapore:

Grande potenza tannica, già perfettamente godibile grazie al corpo enorme e pastoso che ingloba ed avvolge questi nobili polifenoli. Da metà palato si assiste ad un crescendo di sensazioni calde, succose e profonde, conducendo ad un retrogusto persistente ed indimenticabile

Alcool:

13,7% vol

Acidità totale:

5,8 g/l

Temperatura di servizio: 18° C