

# Olmaia Vendemmia 2010

## 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 2005.

### Andamento climatico:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive. Mese di settembre con un clima molto adeguato: buone temperature diurne e notti fresche. La maturazione si è evoluta in maniera ottimale.

### Uva con cui è prodotto:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2010: 40 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:

La fermentazione avviene in tini di acciaio da 50 hl. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni a temperatura controllata di 25-28°C. con 2 rimontaggi giornalieri e tre lunghi delestage al terzo, quinto e settimo giorno di fermentazione. Malolattica in acciaio. Primo travaso direttamente in barriques a marzo-aprile del 2011.

### Invecchiamento:

Affinamento per 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura (95%) e rovere americano (5%). La stabilità è stata ottenuta durante il secondo inverno, lasciando il vino in barriques al freddo stagionale, in modo da avere un illimpidimento naturale. All'imbottigliamento ha fatto seguito l'affinamento in bottiglia per 8 mesi.

### Imbottigliamento:

Imbottigliato il 15 Novembre 2012

*Bordolesi da 750 ml: 6.573 bottiglie*

*Magnum da 1,5 litri: 180 bottiglie*



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Profumo:** Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

**Bouquet:** Ampio, intenso ed elegante. Grande equilibrio tra le spezie del rovere e le note varietali del Cabernet Sauvignon.

**Sapore:** Ottima struttura, pieno ed avvolgente. I tannini maturi e persistenti sono perfettamente integrati con il frutto ed i sentori del rovere della barrique. Retrogusto morbido, piacevole e lungo.

**Alcool:** 15% vol

**Acidità totale:** 5,7 g/l

**Temperatura di servizio:** 18° C

# Olmaia Vintage 2010

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



**Production Area:**

Montalcino, Siena – Sant'Angelo hill facing South-South/West.

**Vigneti:**

Olmaia. Average height: 350 m above sea level. Planted in 2005.

**Season conditions:**

Optimal climate conditions, good rainfall in spring, hot and dry summer with regular temperatures. The weather was ideal in September with pleasant temperatures during the day and fresh during the night. The maturation evolved perfectly.

**Grapes:**

Cabernet Sauvignon, clones coming from Bordeaux with loose bunches and small berries. Vintage 2010 yield 40 q/ha. The choice of the harvest time was based on finding a balanced maturity. The harvest, exclusively by hand allows a rigorous selection of the best bunches in the vineyards and then on the selection table in the cellar.

**Vinification:**

Fermentation in 50 hl stainless steel tanks. About 20 days of maceration at controlled temperature of 25-28 °C. 2 daily pump-over and 3 long “delestages” on the 3rd, 5th and 7th day of fermentation were carried out. Malolactic fermentation took place in stainless steel tanks. From there the wine went directly into barriques in March-April 2011.

**Ageing:**

18 months in medium toast French oak barrels (95%) and American oak barrels (5%). The wine reached its stability during the second winter in wood by being submitted to the seasonal cold temperatures in order to clarify itself in a natural way. After bottling the wine was aged for further 8 months before release.

**Bottling:**

Bottled on the 15<sup>th</sup> of November 2012

*Bordolaise 750 ml: 6.573 bottles*

*Magnum 1,5 liter: 180 bottles*

### TASTING NOTES

**Colour:** Deep ruby red with shining purple reflexes.

**Bouquet:** Ample, intense and elegant. Perfect balance between the oaky aromas and the varietal notes of the Cabernet Sauvignon.

**Flavour:** Excellent structure, full and enveloping. The tannins, ripe and persistent, are perfectly combined with the fruit and the notes of the oak. The aftertaste is soft, pleasant and long

**Alcohol:** 15 %

**Total acidity level:** 5,7 g/l

*Serving temperature : 18° C*