

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