

Olmaia Vendemmia 2012

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:

Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde – la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molto calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva sangiovese. Un'annata caratterizzata da una grande siccità estiva che ha visto una forte riduzione delle rese: acini piccoli ed enorme concentrazione delle uve.

Uva con cui è prodotto:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2012: 20 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 2014.

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 2 Settembre 2014

Bordolesi da 750 ml: 13.514 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 180 bottiglie



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:

Rosso rubino intenso, con intensi riflessi violacei.

Profumo:

Intenso, potente ed equilibrato. Le note fruttate e tipiche del Cabernet Sauvignon, insieme alle spezie e alla vaniglia donate dal rovere, rendono questo vino molto elegante e complesso.

Sapore:

Vino maturo e polposo, dotato di grande struttura. Presente tannini morbidi e piacevoli, in perfetto equilibrio con le classiche note cedute dalla barriques. Retrogusto lungo, persistente e sapido intenso, potente ed equilibrato.

Alcool: 14,5 %

Acidità totale: 6,10 g/l

Temperatura di servizio : 18° C