



# Olmaia Vendemmia 2014

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

### Biologico



#### Zona di produzione:

Montalcino, collina di 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:

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:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. 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 délestages al terzo, 5 e 7 giorno di fermentazione. Malolattica in acciaio. Primo travaso direttamente in barriques a marzo-aprile del 2015.

#### 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

#### Dati di imbottigliamento:

Imbottigliato il 21/02/2017.

Bordolesi da 750 ml: 13.640 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 180 bottiglie

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

**Profumo:** Al naso si esprime con sentori di frutti rossi maturi, frutti di bosco (mora) e note tipiche quali il peperone rosso, perfettamente integrate alla vaniglia e al boisè del rovere.

**Sapore:** Al gusto si presenta ricco e complesso, con una buona componente acida sorretta da una grande struttura. Finale profondo e persistente.

**Alcool:** 14 %

**Acidità totale:** 5,4 g/l

*Temperatura di servizio : 18° C*

