



Olmaia Vendemmia 2016

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:

L'inverno mite ha accelerato l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, riportando tutto nella norma. Dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale e benefico innalzamento delle temperature. Ha seguito un agosto con notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizione ottimale per la perfetta maturazione delle uve.

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 15-18 giorni a temperatura controllata di 25°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 ad aprile-maggio 2017.

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 3 Aprile 2019

Bordolesi da 750 ml: 14.748 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 180 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso, con intensi riflessi violacei.

Profumo: Complesso ed intrigante, questo vino al profumo rivela eleganti sentori di frutta matura ed accenni di peperone rosso, arricchiti da vaniglia, spezie e tostatura del rovere.

Sapore: Vino di grande struttura, dall'assaggio pieno e vellutato. I tannini morbidi e maturi conducono ad un retrogusto di lunga persistenza e piacevolmente tostato sul finale.

Alcool: 14,5 %

Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di servizio : 18° C

