



Olmaia Vendemmia 2018

IGT Toscana

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 con piovosità nella media ed alcuni episodi nevosi nel mese di febbraio che hanno permesso di colmare il cospicuo deficit idrico. Inizio di primavera mite, con piogge sporadiche. Mesi di Giugno e Luglio caldi. Mese di Agosto è stato caratterizzato da piogge deboli e intermittenti nelle prime tre settimane e temperature medie di 25°C. Durante la prima settimana di settembre si sono riscontrate alcune giornate piovose con massime di 30°C. Inizio della raccolta a metà settembre.

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 12-15 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 2019.

Invecchiamento:

Affinamento per 24 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 9 Luglio 2021

Bordolesi da 750 ml: 13.527 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 180 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: al naso esprime piacevoli frutti rossi, uniti a sentori classici della cultivar. Completano il bouquet le note speziate, in particolare la vaniglia.

Sapore: in bocca presenta tannini maturi e di piacevole freschezza, con bella presenza di frutta rossa in equilibrio con la speziatura finale. Retrogusto lungo e persistente, vigoroso ma fine.

Alcool: 14,5 %

Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di servizio : 18° C

