



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Collina di Sant'Angelo affacciata sul fiume Orcia. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.

VIGNETI:

Olmaia. Altitudine media 350 mt. s.l.m. Anno di impianto 1984.

ANDAMENTO CLIMATICO:

L'inverno ha registrato una piovosità nella media stagionale. Le abbondanti piogge primaverili hanno rallentato l'accrescimento vegetativo. Tipica estate secca con modeste precipitazioni. Epoca di raccolta regolare con uve sane e mature.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cabernet Sauvignon, cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte. Resa vendemmia 2009: 45 q.li/ha. Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori effettuata prima in vigneto e successivamente su nastro di cernita in cantina.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in tini di acciaio da 150 hl. di forma bassa e larga che permette una estesa superficie di contatto bucce-mosto, con ottimale estrazione del corredo polifenolico dalle bucce. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni ad una temperatura controllata inferiore a 30° C. Follature giornaliera.

INVECCHIAMENTO:

18 mesi in barriques nuove (per 2/3) di rovere di Allier, Tronçais e Blois da 225 litri e successivo affinamento in bottiglia di oltre un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Molto intenso, con brillanti riflessi violacei.

ALCOOL:

14 %

PROFUMO:

Potente ed elegante con evidenti note varietali perfettamente integrate ai sentori speziati e vanigliati del rovere.

ACIDITÀ TOTALE:

5,2 g/l

SAPORE:

Presenta tannini maturi e persistenti inglobati in una grande struttura, con le spezie ed il frutto che si esaltano a vicenda. Retrogusto caldo, lungo ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C