



Olmaia Vendemmia 2012

Sant'Antimo D.O.C. Cabernet

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:

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 molta 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. 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, quinto e settimo giorno di fermentazione. Malolattica in acciaio. Primo travaso direttamente in barriques a marzo-aprile del 2013.

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.

Dati di imbottigliamento:

Imbottigliato il 12 Settembre 2014

Bordolesi da 750 ml: 13.106 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: Dotato di ottima struttura, con tannini maturi e persistenti, perfettamente amalgamati al frutto ed ai sentori ceduti dalle barriques. Retrogusto morbido, piacevole e persistente.

Alcool: 14,5 %

Acidità totale: 6,10 g/l

Temperatura di servizio : 18° C