

Bolgheri Bianco DOC "Donna Olimpia" - Donna Olimpia 1898



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Bolgheri (Livorno)
- Vitigno: Vermentino, Viognier, Petit Manseng
- Vendemmia: La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate
- Vinificazione e affinamento: Dopo la pressatura e la decantazione avviene la fermentazione alcolica in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, ultimata questa, si effettua una prima sfecciatura, dopo di che il vino sosta sulle fecce fini (lieviti) per 14 mesi subendo ripetuti rimescolamenti (battonages) al fine di sospendere i lieviti depositatisi sul fondo. Ultimato questo lungo periodo di affinamento il vino viene stabilizzato a freddo ed imbottigliato. Questa tecnica rende il prodotto più gradevole al gusto e molto longevo.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino brillante
- Profumo: Miele, caramello, scorza d'agrumi e fiori d'arancio
- Gusto: Fresco e sapido, di buona intensità e dal persistente finale aromatico.