

Sant'Antimo Rosso DOC "Nearco" - Col d'Orcia



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montalcino, collina di Sant'Angelo, la collina che guarda sul Fiume Orcia
- Vitigno: 55% Merlot, 20% Petit Verdot, 15% Syrah, 10% Cabernet
- Andamento climatico: L'inverno mite ha accelerato l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, riportando tutto nella norma
- Vinificazione: Fermentazione separata delle varietà in tini di acciaio. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni a temperatura controllata. Malolattica in vasche di cemento. Primo travaso direttamente in barriques e tonneaux ad inizio Giugno 2017
- Affinamento: Invecchiamento dei vini separato per varietà e lotti per 12 mesi in barriques di rovere Francese. Per esaltare il frutto, la cultivar Merlot viene affinata in tonneaux da 500 litri di rovere francese. Non sono stati eseguiti travasi fino al momento dell'assemblaggio finale (portato a termine nel fine maggio 2018). La stabilità, è stata ottenuta in barriques durante l'inverno sottoponendo il prodotto al freddo stagionale per ottenere un vino limpido con metodo naturale. All'imbottigliamento ha fatto seguito l'affinamento in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso, con brillanti riflessi violacei
- Profumo: All'olfatto si presenta intenso ed armonico, con note di frutti maturi, quali ribes e mora, che si fondono perfettamente con le spezie e la vaniglia cedute dal legno
- Gusto: Al gusto è morbido, ampio e con tannini maturi, piacevolmente bilanciati da una buona freschezza. Vino di buona persistenza, chiude con un finale fruttato.