

Sant'Antimo DOC "Olmaia" - Col d'Orcia



#### LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest
- Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%
- Andamento climatico: Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, temperature non eccessive nei mesi di luglio ed agosto con qualche benefico acquazzone. Le viti hanno portato l'uva a maturazione perfetta
- Resa: 55 q.li/ha
- Vendemmia: 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 giornaliere
- Invecchiamento: 18 mesi in barriques nuove di rovere di Allier, Tronçais e Blois da 225 litri e successivo affinamento in bottiglia di oltre un anno.

#### IL VINO:

- Colore: Rosso molto intenso, con brillanti riflessi violacei
- Profumo: Grande armonia fra le nobili componenti varietali - nettamente dominanti, e le spezie del rovere
- Gusto: Il Cabernet, a seguito dell'elevazione in barrique, ricorda sensazioni internazionali, ma la salda struttura tannica riporta gli orientamenti alle nostre terre di Montalcino, lasciando un'impronta indelebile al retrogusto.