

Olmaia

Sant'Antimo DOC

Col D'Orcia

Il Cabernet Sauvignon Olmaia Doc dell'azienda Col D'Orcia prodotto con cloni di provenienza bordolese con grappolo spargolo e dimensioni ridotte dell'omonimo vigneto è frutto di una vendemmia che 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.

Questo vino è dedicato allo spirito innovativo e ad una visione del Conte Alberto Marone Cinzano, quando agli inizi degli anni '80 piantò il Cabernet Sauvignon nelle colline di Montalcino. E' la pura espressione del miglior vitigno al mondo sposato con il clima del nostro unico "terroir".

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Sant'Antimo
Denominazione	DOC
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Montalcino - Collina sant'Ange
Vitigno	Cabernet Sauvignon 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con intensi riflessi violacei
Gusto	Vino maturo e polposo, dotato di grande struttura. Presente tannini morbidi e piacevoli, in perfetto equilibrio con le classiche note cedute dalla barriques. Retrogusto lungo, persistente e sapido
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
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, primi con carni rosse, primi con selvaggina
Temperatura di servizio	18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	350 m s.l.m. m
Vinificazione	La fermentazione avviene in tini di acciaio. Macerazione di 20 giorni a temperatura controllata con 2 rimontaggi giornalieri e tre lunghi delestage al terzo, quinto e settimo giorno di fermentazione. Malolattica in acciaio. Primo travaso direttamente in barriques a marzo-aprile del 2013
Affinamento	Affinamento per 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura (95%) e rovere americano (5%). Altri 8 mesi in bottiglia