



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino con intensi riflessi violacei
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	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
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, primi con carni rosse, primi con selvaggina
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	350 m s.l.m. m
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Affinamento</b>	Affinamento per 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura (95%) e rovere americano (5%). Altri 8 mesi in bottiglia