

Cabernet d'Italia

Questa rubrica ha lo scopo di far conoscere le differenti qualità di un vino proveniente sia da un vitigno consolidatosi a livello internazionale (cabernet sauvignon) ma anche la bravura professionale del produttore qui segnalato capace di realizzare un prodotto che rispecchia il territorio, le modalità di coltivazione dell'uva, la tutela ambientale dei filari, la raccolta e la pigiatura dell'uva e sua trasformazione senza traumi, l'uso pluralistico dei lieviti propri e selezionati in modo opportuno ed oculato, la pulizia e il perfetto stato igienico degli ambienti produttivi, nessuna alchimia enologica al vino e la messa in commercio del prodotto solo quando è pronto.

La qualità di questi vini è indiscussa e come si sa, la qualità costa e si paga.

TENUTA COL D'ORCIA

S. Angelo in Colle – Montalcino 05018 – Siena (SI) - Tel. 0577.80891- Fax 0577.844018

Sito: www.coldorcia.it - e-mail info@coldorcia.it



Olmaia - Cabernet Sant'Antimo Doc

Segnaliamo non solo il prodotto e l'azienda, ma anche le persone che sono gli artefici di questo vino.

Notizie di produzione

Lo possiamo definire un Cabernet classico, ovvero, Bordolese per origine di provenienza. Ha una resa d'uva attorno ai 55-60 qli/h. realizzata nei vigneti di Bozzolino e Giardino ad una altitudine di 350 m.slem che producono grappoli d'uva piccoli e spargoli. La vendemmia è realizzata scrupolosamente a mano e in piccole cassette e si fa una ulteriore scelta dell'uva all'arrivo in cantina. Fermenta in contenitori di acciaio inox da 150hl di forma bassa e larga e che permette una estesa superficie di contatto della massa e una estrazione polifenolica maggiore e migliore dalle bucce dell'uva. Realizza una permanenza in barrique nuove per 18 mesi ed affinamento ulteriore per circa un anno.



Notizie Organolettiche e Sensoriali

E' un bicchiere che visivamente si presenta con colori molto intensi, corposi, di cui le sfumature sono integre e violacee, segno questo, di assenza di ossidazioni. Il naso è intenso, equilibrato e mostra una stupenda armonia di profumi floreali e fruttati piacevoli e con note speziate nel finale olfattivo, molto particolari. Tutto è equilibrato e pulito comprese le sensazioni gustative che si identificano con gusti varietali di ciliegia, a seguire quelle di ribes e per chiudere con una scia gustativa speziata di pepe nero e di legno di acacia, imprevedibile. Questo è un vino da godere intensamente con piatti ricchi di gusto come ad esempio tagliata di chianina cotta alla brace, condita con grani di pepe nero e zucchine a fiammiferi, con olio crudo toscano.



Note: Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.