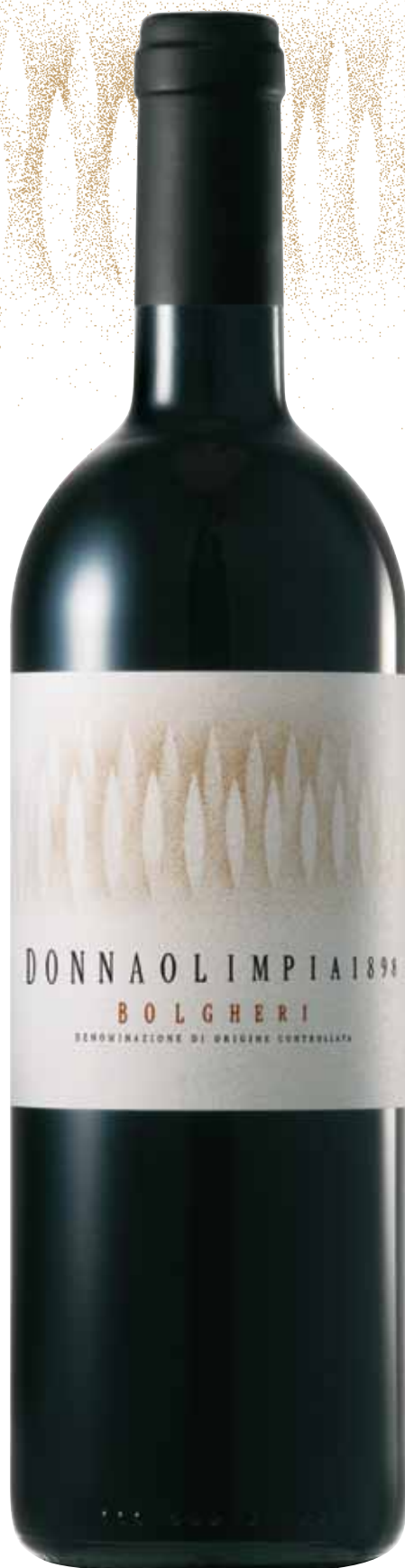


DONNA OLIMPIA 1898

BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata



ZONA DI PRODUZIONE

Donna Olimpia 1898 è ottenuto da uve dei vigneti di Donna Olimpia 1898 sita in Bolgheri (LI), posti sulla fascia costiera del Mare Tirreno, adagiati su un terreno sabbioso limoso formatosi in ambiente continentale, eolico, colluviale di esondazione.

VITIGNO

Cabernet Sauvignon-Merlot
Petit Verdot-Cabernet Franc

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70%, per una resa in vino di 60 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nei mesi di settembre e ottobre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica

avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 12-14 mesi in carati di rovere francese, 50% nuovi e 50% di un anno, e di 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore granato rubino molto intenso con evidenti riflessi violacei; olfatto netto ampio con note di cannella, mora, mirtillo, peperone, cacao e liquirizia; gusto molto armonico di buona struttura con un finale molto persistente e gradevole con note di confettura.

ORIGINE DEL NOME

Il nome di Donna Olimpia 1898 è in onore di Olimpia Alliata Signora di Biserno e sposa di Gherardo della Gherardesca, che battezzò la Tenuta nel 1898 in occasione del 25° anniversario del loro matrimonio.

