

DONNA OLIMPIA 1898

BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO

ZONE DE PRODUCTION

Donna Olimpia 1898 est obtenu à partir des raisins des vignobles de Donna Olimpia 1898 à Bolgheri (LI). Le domaine est situé sur la côte de la mer Tyrrhénienne sur un sol sablonneux et limoneux, formé dans un milieu continental, éolien, colluvial d'inondation.

CÉPAGES

Vermentino - Viognier - Petit Manseng.

PRODUCTION PAR HECTARE

Environ 80 tonnes de raisins.

RENDEMENT EN VIN

Environ 70%, pour un rendement de 56 hl par hectare.

VENDANGE

La vendange a lieu en pleine maturation des raisins au mois de Septembre. Après une sélection rigoureuse sur la vigne, les raisins sont portés en cave pour la vinification immédiate.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La fermentation alcoolique dans cuves

inox à température contrôlée se suit au pressurage et à la décantation. Après le premier soutirage, le vin reste sur lies pour 14 mois et subit battonages fréquents afin de suspendre la levure déposée sur le fond. Terminé cette longue période d'élevage, le vin est stabilisé à froid et mis en bouteille. Cette technique rend le produit plus crémeux et agréable au goût et très durable.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

La couleur est jaune paille brillant et vif de moyenne intensité. Le nez est net, ample avec des notes minérales, d'agrumes, des fleurs blanches, de caramel et de miel. Goût minéral, plein, chaud avec une finale persistante et agréable.

ORIGINE DU NOM

Le nom de Donna Olimpia 1898 est en honneur de Olimpia Alliata Dame de Biserno et épouse de Gherardo della Gherardesca, qui a nommé la Tenuta en 1898 à l'occasion de leur 25 ans de mariage.

