

DONNA OLIMPIA 1898

BOLGHERI ROSATO

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Il vino 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

Merlot – 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 56 hl. per ettaro.

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo la diraspa-pigiatura, le uve raffreddate a 18°C vengono trasferite in pressa e sottoposte a una pressatura soffice.



Il mosto ottenuto viene chiarificato e successivamente inoculato con lieviti selezionati al fine di avviare la fermentazione alcolica; ultimata la fermentazione viene fatta una prima sfecciatura per poi lasciare ad affinare “sur lie” il vino per almeno 5 mesi prima dell’imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore brillante, rosa salmone tenue con lievi riflessi violacei. Olfatto netto ampio con note di rosa, ciliegia, caramella e piccoli frutti. Gusto medio corpo, sapido con finale gradevolmente asciutto e floreale.

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.

