

DONNA OLIMPIA 1898

BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata

ROSSO

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

Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot - Cabernet Franc.

PRODUCTION PAR HECTARE

Environ 80 tonnes de raisins.

RENDEMENT EN VIN

Environ 70%, pour un rendement de 60 hl par hectare.

VENDANGE

La vendange a lieu à maturation complète entre Septembre et Octobre. Après une sélection rigoureuse sur la vigne, les raisins sont portés en cave pour la vinification immédiate.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox à température contrôlée, favorisant le contact prolongé du moût avec les peaux. La fermentation malolactique suit immédiatement la fermentation alcoolique. L'élevage est de 12-14 mois en fûts de chêne français (50% neufs, 50% âgés d'un an) et de 6 mois en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

La couleur est rubis grenat intense avec reflets violets marqués. Le nez est net, ample avec des notes de petits fruits rouges, poivron, chocolat et réglisse; le goût est très harmonieux, de bonne structure avec une finale très persistante et douce.

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 pur leur 25 ans de mariage.

