

# 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.

