



ACQUISTATO IL

Bolgheri Rosso DOC Donna Olimpia 1898

2020

Bolgheri: un nome, una garanzia



Svinando

Il viale dei cipressi di Bolgheri è senza dubbio una delle cartoline enologiche più famose di tutta Italia; già famoso per la celebre ode composta dal Carducci, è il simbolo di un terroir che nel giro di soli 50 anni ha saputo trasformarsi, diventando nel mondo icona di qualità ed eccellenza.

Annata dal corpo più snello la 2015, che si arricchisce di equilibrio e dal colore purpureo intenso. L'Azienda Agricola Donna Olimpia 1898 è nata da un'intuizione di Guido Folonari, erede di una delle storiche famiglie del vino italiane, che nei primi mesi del 2001 decise di sviluppare un progetto enologico ambizioso. Il nome "Donna Olimpia 1898" deriva da Olimpia Alliata, Signora di Biserno e sposa di Gherardo della Gherardesca, che diede il nome alla Tenuta nel 1898 in occasione del 25° anniversario del loro matrimonio. Oggi la Tenuta ha una superficie di circa 60 ettari, tutti situati nella DOC Bolgheri: un vero angolo di paradiso, dove non c'è nettare migliore di questo Donna Olimpia 1898.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, limoso
Esposizione	Terreni pianeggianti, 90-100 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 15%, Petit Verdot 10%, Cabernet Franc 5%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18-20°

Quando Berlo Entro i prossimi 5 anni

Abbinamento Arrostiti, cacciagione, selvaggina, formaggi stagionati

Vinificazione 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 circa, in carati di rovere francese, al 50% nuovi ed al 50% vecchi di un anno. Segue un ulteriore affinamento 6 mesi in bottiglia

Sensazioni Colore dal colore purpureo intenso. Annata dal corpo più snello che si arricchisce di equilibrio e profumi eterei

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821