



'OLINTO' SANT'ANTIMO ROSSO | DOC

Con 'Olinto' riportiamo alla luce uno dei vitigni storici ed autoctoni del nostro territorio: Il Canaiolo. Prodotto per la prima volta in purezza a Molino di Sant'Antimo questo è un vino di colore rosso rubino intenso, il profumo particolarmente fruttato, libera note fresche e floreali. Al palato è balsamico, di corpo morbido e vellutato.

VARIETA': 100% Canaiolo

NOME VIGNETI: Piaggia

ETA' DEI VIGNETI: 26 anni

ALTITUDINE: 200 MT S.L.M.

ESPOSIZIONE: Sud-Est

FORMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot

EPOCA DI RACCOLTA: Ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pressatura soffice, 8 giorni di fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata, follature manuali, contatto con le bucce di 8 giorni dalla fine della fermentazione alcolica.

INVECCHIAMENTO: 18 mesi in barriques di rovere Francese, 3 mesi in bottiglia

FORMATO: 560 bottiglie da 750 ML, 100 bottiglie da 1,5 LT

PACKAGING: Scatola da 6/ 12 bottiglie 750 ML, Cassa in legno da 1 bottiglia 1,5 LT