



Fattoria Valacchi

OLIMPIA

Tipo: vino rosso

Vitigni: 34% Sangiovese, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Syrah

Denominazione: IGT Toscana

Comune di produzione: Barberino Val d'Elsa

Tipologia del terreno: terreno di medio impasto, tendenzialmente argilloso, moderatamente ricco di scheletro di origine sedimentaria.

Altitudine del vigneto: 300 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità impianto: 5000 piante

Epoca di vendemmia: inizi di ottobre

Vinificazione: tradizionale in tini di acciaio con frequenti rimontaggi.

Invecchiamento: 12 mesi in barriques francesi di secondo passaggio.

Temperatura di servizio: 18/20°

Contenuto alcolico: 14%

Abbinamenti: carne arrosto rossa, formaggi stagionati e cacciagione.

Note organolettiche: colore rosso rubino, note di prugna, vaniglia e cioccolato. Sapore pieno, con tannini morbidi, dolci e setosi.

