



OLIVI

LE BUCHE



I PURI LIMITED EDITION

SCHEDA TECNICA

TECNICAL SHEET

Vitigni / *Grape varieties*

100% Merlot, 100% Sangiovese

Denominazione / *Designation*

IGT Toscana

Altezza sul livello del mare

Height above sea level

360 msm / *metres a.s.l.*

Terreno / *Soil*

franco argilloso / *clayey*

Densità di impianto / *Planting density*

6.666 ceppi ad ettaro / *plants per hectare*

Sistema di allevamento / *Growing system*

cordone speronato / *spurred cordon*

Resa per ettaro / *Yield per hectare*

40-50 quintali di uva

4,000-5,000 kg of grapes

Vinificazione / *Vinification*

18 mesi in barriques, 18/24 mesi minimo

giorni in serbatoi di acciaio inox

in contact with grape skins for about 25

to 30 days inside stainless steel tanks

Affinamento / *Aging*

18 mesi in barriques, 18/24 mesi minimo

in bottiglia / *18 months in barriques,*

at least 18/24 months in bottle

Giuseppe e Riccardo Olivi presentano I Puri. Un'edizione limitata dedicata al vitigno che ha dato il migliore risultato nell'annata in corso; che è riuscito cioè a donare al vino complessità ed eleganza; un racconto di essenze e di cura, di ricerca continua delle perfezioni dedicate a esaltare i profumi e i sapori unici della nostra terra. Nella vendemmia 2009 è stato selezionato il Merlot e nel 2010 il Sangiovese. Entrambi nascono da singole vigne gestite con un rigoroso diradamento dei grappoli raggiungendo una resa massima di circa 600 grammi per ceppo. Le uve raccolte manualmente in cassette, selezionate su due tappeti di cernita, cadono nelle vasche dove la fermentazione alcolica e la macerazione delle bucce avvengono per circa 25-30 giorni. Lo svinato viene subito travasato in barriques di rovere francese o tonneaux dove svolge fermentazione malolattica. L'affinamento in legno continua per 18 mesi, dopo l'imbottigliamento, effettua ulteriori 18/24 mesi di affinamento. Sono state prodotte 1976 bottiglie numerate di Merlot 2009 e 1370 di Sangiovese 2010.

Giuseppe and Riccardo Olivi introduce "I Puri", a limited edition dedicated to the best single grape variety of the year able to express great finesse and elegance; a tale of essence and care, with continual research for perfection, dedicated to enhancing aromas and flavours from our land. "Merlot" was selected for the vintage 2009 and Sangiovese for 2010. Both are single vineyard wines and their high quality derives from an accurate canopy management and a strict thinning of the bunches. This gained a maximum of 600 grams per plant. The grapes are hand-picked and carefully selected on a two selection conveyors. The grapes fall gently into tanks where they macerate and ferment for 25-30 days. The wine is transferred into French oak barriques to undergo malo-lactic fermentation. The wood aging requires 18 months, the bottle aging a further 18/24 months. We produced 1976 numbered bottles of Merlot 2009 and 1370 of Sangiovese 2010.