



CAMIGLIANO

Borgone IGT Toscana Scheda Annata 2016

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2016

ANDAMENTO CLIMATICO : Dopo una primavera e un inizio d'estate abbastanza piovosi, i mesi di settembre e ottobre sono stati buoni dal punto di vista meteorologico, con molto sole e un'ottima ventilazione, che hanno favorito la corretta maturazione delle uve. Il clima è stato clemente, con un'estate molto calda ma con piogge che hanno aiutato le uve ad arrivare al giusto grado di maturazione.

EPOCA DI RACCOLTA: fine settembre, seconda settimana di ottobre

UVA: 70% sangiovese, 30% merlot

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 25-26 °C, macerazione: 8-10 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

PRODUZIONE: 40.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14, Acidità totale (g/l.): 5,1, Acidità volatile (g/l.):0,6, SO2 Totale (mg/l.): 75, SO2 libera (mg/l.) 35, pH: 3,76

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino dal colore rosso intenso, con profumo piacevolmente vinoso e sapore armonico. Presenta un bouquet di frutti rossi maturi e spezie; i tannini risultano eleganti al palato ed il vino offre ottima armonia e bevibilità

ABBINAMENTI: Da abbinarsi a salumi, formaggi, crostini e bruschetta.

