CAMIGLIANO

Borgone IGt Toscana

Scheda Annata 2018 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2018 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : L'annata 2018 a Camigliano è stata caratterizzata da una primavera con precipitazioni superiori alla norma (che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno, dopo la siccità dello scorso anno). Questa condizione, in considerazione del regime biologico della nostra azienda, ci ha impegnati notevolmente sia dal punto di vista delle operazioni meccaniche (contenimento infestanti sul terreno), sia dal punto di vista della gestione della vegetazione. Le fasi fenologiche (germogliamento, fioritura e allegagione) hanno avuto un andamento abbastanza regolare, producendo pertanto un buona produzione , con peso dei grappoli decisamente superiore rispetto allo scorso anno. Nel periodo della vendemmia le condizioni meteo sono risultate molto buone e la raccolta delle uve è tornata su una tempistica più tradizionale. I prodotti, appena ultimata la svinatura, risultano con tonalità di colore molto intenso, di gradazioni sostenute, ma con valori di acidità elevati.

EPOCA DI RACCOLTA: : fine settembre, seconda settimana di ottobre

UVA: 50% cabernet sauvignon 40% petit verdot 10% 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(%): 14,3, Acidità totale (g/lt.): 5, Acidità volatile (g/lt.):0,5, SO2 Totale (mg/lt.): 47, SO2 libera (mg/lt.) 30, pH: 3,7

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.

info@camigliano.it