CAMIGLIANO

Brunello di Montalcino

Scheda Annata 2012

Denominazione di origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2012

ANDAMENTO CLIMATICO:

Le uve raccolte hanno raggiunto caratteristiche ottimali, sia dal punto di vista sanitario che da quello dei parametri analitici. Per quanto riguarda l'aspetto climatico, le piogge di inizio settembre hanno ristabilito un buon equilibrio, dopo un'estate molto calda e secca e una primavera relativamente calda, in linea con i normali andamenti. Per quel che concerne la quantità, è confermata la stima fatta durante la raccolta del 20% in meno rispetto allo scorso anno.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO:

5 stelle.

EPOCA DI RACCOLTA:

Terza settimana di settembre e prima settimana di ottobre.

UVA:

100% Sangiovese grosso.

VINIFICAZIONE:

fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 28-30 °C, macerazione: 21-25 giorni, fermentazione malolattica in acciaio.

INVECCHIAMENTO:

24 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 60 hl.

PRODUZIONE:

160.000 Bottiglie.

ANALISI CHIMICHE:

Alcool svolto(%): 14,00, Acidità totale (g/lt.): 5,8, Acidità volatile (g/lt.):0,42, SO2 Totale (mg/lt.): 115, SO2 libera (mg/lt.) 34, pH: 3,48, Estratto secco netto (g/lt.) 31,4.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di grande struttura, rosso rubino, caratteristico, intenso.

ABBINAMENTI:

Va bevuto ad una temperatura ottimale di 18°C e si accompagnaa piatti di cacciagione, a carni di manzo e a formaggi stagionati, ma può essere bevuto anche da solo, inmeditazione.

Recensioni e valutazione

Robert Parker WINE ADVOCATE

"The 2012 Brunello di Montalcino is an interesting wine that seems to break ties with the darker and riper style we've seen in past vintages from Camigliano. The fact that this nuanced and elegant style has been achieved in a warm vintage is as impressive as it is unlikely. You got to hand it to the hard working vineyard team that evidently found the right elements (like harvest times and yields) to reach a more profound sense of harmony. The mouthfeel is streamlined and tight. Like many of its peers, this wine is best for near and medium-term consumption. Yet, the wine remains softly balanced and soothing on the senses nonetheless."
-Monica Larner

91

Wine Spectator

"A firm, elegant and well-defined style, boasting cherry, currant, licorice, leather and spice flavors. Concentrated and long, with a robust, dense finish. Best from 2020 through 2033. 12,500 cases made."
-Bruce Sanderson

93

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

"Leafy underbrush, truffle, new leather and dark berry aromas slowly take shape in the glass. The taut palate offers dried black cherry, clove, star anise and espresso notes, with tightly-wound, fine grained tannins that leave a firm finish."
-Kerin O'Keefe

90

---

info@camigliano.it