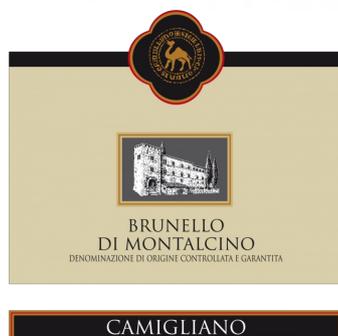




CAMIGLIANO



Brunello di Montalcino

Scheda Annata 2013

Denominazione di origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2013

ANDAMENTO CLIMATICO:

Dopo una primavera e un inizio d'estate abbastanza piovosi, i mesi di settembre e ottobre sono stati buoni, con molto sole e un'ottima ventilazione, favorendo la corretta maturazione delle uve che presentano un buon equilibrio tra alcol e acidità.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO:

4 stelle.

EPOCA DI RACCOLTA:

Prima e seconda 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.): 5,5, Acidità volatile (g/lt.):0,50, SO2 Totale (mg/lt.): 88, SO2 libera (mg/lt.) 17, pH: 3,60, Estratto secco netto (g/lt.) 28,6.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

ABBINAMENTI:

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

Recensioni e valutazione

JAMESSUCKLING.COM

Una ricchezza di frutta ancora persistente e vivida con il carattere di mirtillo e amarena. Alcuni sentori di corteccia e terra Si può bere subito o tenere per il futuro.

Decanter

WINE REVIEW

DECANTER-Medaglia d'Argento

Silver
Medal

Wine Spectator

Una versione ricca e opulenta, che vanta sapori di prugna, ciliegia, spezie e pietra calda. Maturo ed equilibrato, con una coterie di tannini ben integrati che proteggono il finale. Meglio dal 2021 al 2035. 6000 casi realizzate ...- Bruce Sanderson



WINE REVIEW

Il Brunello di Montalcino 2013 esibisce un equilibrio e un'integrità impressionanti. Contrasta con la delicata dolcezza del frutto contro gli aromi più eterei e simili a quelli della liquirizia che vengono così naturali al Sangiovese coltivato nella spettacolare denominazione di Montalcino. Questo è un buon vino di Camigliano, una tenuta che eccelle assolutamente nelle annate classiche e leggermente più fredde come il 2013. Anche la vinificazione è impeccabile, con un'intensità equilibrata e tannini integrati. C'è una nota giocosa di dolcezza di ciliegia sulla chiusura che identifica molto distintivamente i vini di Camigliano. Sono state prodotte circa 150.000 bottiglie. Complimenti per un vino ben fatto.

2020-2030

-Monica Lerner

La bella azienda di Gualtiero e Laura Ghezzi adesso coadiuvati dalla figlia Isabella si trova in una delle zone più belle di Montalcino. Il loro Brunello '13 convince appieno sin dal primo approccio olfattivo tra note di viola mammola, erbe mediterranee e frutti rossi maturi, elegante il sorso in buon equilibrio tra frutto ed acidità



