



# CAMIGLIANO

## Chianti Colli Senesi Scheda Annata 2017

### **Denominazione d'origine controllata e garantita**

#### DESCRIZIONE

#### SCHEDA ANNATA 2017

**ANDAMENTO CLIMATICO :** L'annata 2017 è stata caratterizzata da una primavera con temperature miti e con scarse precipitazioni, condizioni che hanno favorito un germogliamento ed una fioritura anticipata. Dal mese di maggio si è registrato un aumento dei valori termici al di sopra delle medie stagionali ed assenza di piogge. In condizioni di scarso apporto idrico le piante hanno risposto in maniera positiva, soprattutto le vigne più vecchie. Il caldo incessante ha avuto un arresto la prima settimana di agosto, tanto che le temperature si sono abbassate decisamente; tale cambiamento ha portato un beneficio immediato alla vite, che ha dato importanti risposte sia sull'apparato areale, sia sui grappoli. Quantitativamente parlando il 2017 è stato un anno difficile, con un calo produttivo tra di circa il 25%-30% rispetto allo scorso anno. Le vinificazioni sono state molto delicate, ma i prodotti ottenuti risultano fragranti e intensi.

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

**UVA:** 100% sangiovese grosso

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

**PRODUZIONE:** 5.000 bottiglie

**ANALISI CHIMICHE:** Alcool svolto(%): 13,44, Acidità totale (g/l.): 4,9, Acidità volatile (g/l.):0,62, SO2 Totale (mg/l.): 113, SO2 libera (mg/l.) 24, pH: 3,50, Estratto secco netto (g/l.) 30,5

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** l'annata ha sviluppato profumi franchi, netti, fragranti

**ABBINAMENTI:** si accompagna preferibilmente con piatti di carni, salumi e formaggi stagionati

