



CAMIGLIANO

Gualto Brunello di Montalcino Riserva

Scheda Annata 2010

Denominazione d'origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2010

ANDAMENTO CLIMATICO:

Ottima annata per Montalcino per qualità e quantità di uva. Andamento climatico regolare, estate calda, inverno piovoso e freddo, vendemmia soleggiata.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO:

5 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:

36 mesi in botti di rovere francese da 20 hl.

PRODUZIONE:

2.600 Bottiglie.

ANALISI CHIMICHE:

Alcool svolto(%): 14,00, Acidità totale (g/l): 5 Acidità volatile(g/l):0,45, SO2 Totale (mg/l): 1206, SO2 libera (mg/l): 26, pH: 3,50, Estratto secco netto (g/l.) 29,30.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di grande struttura, rosso rubino, caratteristico, intenso, prodotto nei tre vigneti migliori ricchi di tufo e galestro. È frutto di un'accurata selezione, lavorazioni in vigna e di un sapiente diradamento. È un vino che possiede una notevole capacità di invecchiamento. Anche dopo molti anni di conservazione presenterà la sua originaria eleganza unita ad un'evoluzione aromatica tipica dei vini di gran classe.

ABBINAMENTI:

Non necessita di abbinamenti particolari anche se la complessità del bouquet e l'importanza della struttura lo rendono perfetto per le grandi occasioni.



Recensioni e valutazione

Wine Spectator

Valutazione: 96 punti su 100.

96



info@camigliano.it