CAMIGLIANO

Gualto Brunello di Montalcino Riserva

Scheda Annata 2012

Denominazione d'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% rispetto allo scorso anno.

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:

4.000 Bottiglie.

ANALISI CHIMICHE:

Alcool svolto(%): 14,50, Acidità totale (g/lt.): 5,5, Acidità volatile (g/lt.):0,48, SO2 Totale (mg/lt.): 113, SO2 libera (mg/lt.) 33, pH: 3,49, Estratto secco netto (g/lt.) 29,4.

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. E' 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

GUALTO
BRUNELLO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CAMIGLIANO
RISERVA

l’importanza della struttura lo rendono perfetto per le grandi occasioni.

Recensioni e valutazione

Benvenuto Brunello -Febbraio 2018
La famiglia Ghezzi può contare su un centinaio di ettari vitati, in gran parte a Sangiovese, intorno allo splendido borgo di Camigliano dove qualche anno fa anno costruito una nuova e modernissima cantina perfettamente integrata nel territorio. La Riserva Gualto ’12 c’è piaciuta per il naso fitto marcato da sentori intensi di frutti rossi, spezie e una bella nota verde che rimanda al’eucaliptolo, acidità prorompente e spinta gustativa che conquista il palato segnandone anche il lungo finale.

“Questo vino si apre con sapori di ciliegia matura e note di funghi arrostiti, liquirizia e tabacco.
Tannini robusti incorniciano i sapori mentre il vino sviluppa note speziate complesse e di erbe che durano. "- STEPHANIE JOHNSON

91

---

4 VITI

4 VITI

Bacche di ginepro, foglie d'alloro, erbe macerate, l'impronta dichiaratamente mediterranea è confermata dal palato avvolgente e saporito, di elegante progressione.

3 BICCHIERI

---

95 punti
Amarena, ferro, cuoio e aromi sanguigni e avori sottolineano questo morbido, vibrante Brunello. Contiene una spina dorsale di tannini e noccioli con tabacco, sottobosco e note minerali. Meglio dal 2021 al 2035.-B.S.

95

WINE REVIEW

Brooding, thick and more opulent, the 2012 Brunello di Montalcino Riserva Gualto makes good use of its Riserva designation (which implies an extra year of aging before its commercial release). This wine sports a thicker textural composition backed by a darker and riper quality of fruit. This was a warm and dry vintage, and you taste that sweet ripeness as a result. The Camigliano winemaking team has done an excellent job of pulling out the more nuanced and delicate aromas that Sangiovese can award when treated with care and attention.
2019-2030
-Monica Larner

92

info@camigliano.it