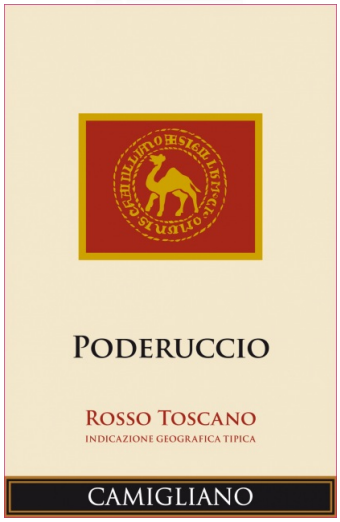
CAMIGLIANO



Poderuccio IGT Toscana

Scheda Annata 2015

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2015

ANDAMENTO CLIMATICO:
Dopo una primavera e un inizio d'estate abbastanza piovosi, i mesi di settembre e ottobre sono stati buoni dal punto di vista meteorologico, con molto sole e un'ottima ventilazione, che hanno favorito la corretta maturazione delle uve.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO:
5 stelle.

EPOCA DI RACCOLTA:
Fine settembre, seconda settimana di ottobre.

UVA:
65% Merlot, 30% cabernet sauvignon, 5% sangiovese.

VINIFICAZIONE:
Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 25-26 °C, macerazione: 10-12 giorni, fermentazione malolattica in acciaio.

INVECCHIAMENTO:
6 Mesi in barriques di rovere francese.

PRODUZIONE:
40.000 Bottiglie.

ANALISI CHIMICHE:
Alcool svolto(%): 14,00, Acidità totale (g/lt.): 5,4, Acidità volatile (g/lt.):0,52, SO2 Totale (mg/lt.): 76, SO2 libera (mg/lt.) 30, pH: 3,68, Estratto secco netto (g/lt.) 34.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Non solo un Super Tuscan, frutto di una felice combinazione di merlot e cabernet sauvignon, un vino prodotto sui terreni argillosi e calcarei a sud ovest di Montalcino in posizione ridente e soleggiata.

ABBINAMENTI:
Gradevole non solo agli esperti più sofisticati ma apprezzato da una più ampia categoria di fruitori che lo abbinano alla carne, al pesce , ai salumi, ai formaggi .

Recensioni e valutazione

WINE REVIEW

The 2015 Poderuccio is a blend of 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon and 5% Sangiovese. This is a fresh and lively entry-level wine that offers a lot of cherry brightness that evidently comes directly from the Merlot. The finish is compact and fresh.
2018-2021
-Monica Larner

88

info@camigliano.it