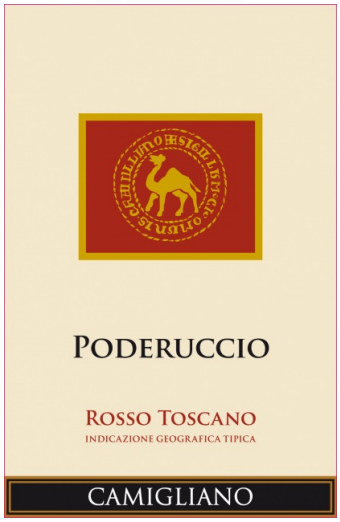
CAMIGLIANO



Poderuccio IGT Toscana

Scheda Annata 2016

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2016

ANDAMENTO CLIMATICO : Dopo una primavera piovosa, l'autunno è stato caratterizzato da molto caldo di giorno e fresco di notte, un'escursione che ha reso le uve particolarmente ricche di acidità, colore e profumi. La vendemmia è stata perfetta, una delle più belle degli ultimi anni. A maggio e giugno il clima è stato fresco, con una buona piovosità, mentre in estate il caldo è stato equilibrato, non eccessivo

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.): 5,2, Acidità volatile (g/lt.):0,55, SO2 Totale (mg/lt.): 77, SO2 libera (mg/lt.) 31, pH: 3,66

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 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 e a tante possibili variazioni di verdure

info@camigliano.it