



CAMIGLIANO

CABERNET SAUVIGNON SANT'ANTIMO

CAMPO AI MORI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Un vino per ogni occasione (della settimana)

Il vino: è il frutto dei migliori grappoli selezionati sui vigneti argillo-sabbiosi prossimi al paese che, in base al microclima di Camigliano, danno un vino ricco di aromi, robusto nella struttura ma elegante e persistente al palato.

Caratteristiche del terreno: suoli argillo-sabbiosi, con netta presenza di calcare.

Densità d'impianto: 5000 p/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon.

Tecnica di vinificazione: pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 28-30 °C gestita con rimontaggi e delestages; macerazione sulle bucce di 21-25 giorni con macerazione post-fermentativa a 28-30°C.

Tecnica di affinamento: un anno in barriques di rovere francese, a cui fanno seguito 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Possibilità d'invecchiamento: vino molto longevo, dotato di un ottimo equilibrio fenolico, riesce ad esprimere in pieno le sue potenzialità organolettiche alcuni anni dopo l'anno di

raccolta e di vinificazione.

Conclusioni: Un Cabernet in purezza nel territorio di Montalcino non è una anomalia, ma la conferma di tutta la potenzialità e la forza di questi terreni ricchi di sostanze nutritive, capaci di dare al vino tutte le caratteristiche necessarie alla sua eccellenza. Il suo nome deriva dalla pianta del "gelso" (dal latino "morus") che veniva coltivata nei terreni adiacenti al borgo di Camigliano. Le caratteristiche di questo Cabernet Sauvignon in purezza sono straordinarie nel territorio, perché conferiscono al vino quella freschezza di profumi fruttati, quella complessità ed equilibrio di aromi che provocano, all'istante, un piacevole stupore e subito dopo, una conferma positiva, data dalla persistenza al palato. E' consigliato, nelle cene con gli amici, in un'atmosfera calda, allegra e confidenziale.
(Sabato sera)



*Sullo sfondo,
opera di
Claudia Sabine Koch*