



CAMIGLIANO



Borgone 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. Il clima è stato clemente, con un'estate molto calda ma con piogge che hanno aiutato le uve ad arrivare al giusto grado di maturazione.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO:

5 stelle.

EPOCA DI RACCOLTA:

Fine settembre, seconda settimana di ottobre

UVA:

70% Sangiovese, 30% merlot

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 25-26 °C, macerazione: 8-10 giorni, fermentazione malolattica in acciaio.

PRODUZIONE:

40.000 Bottiglie.

ANALISI CHIMICHE:

Alcool svolto(%): 13,50, Acidità totale (g/l.): 5,2, Acidità volatile (g/l.):0,56, SO2 Totale (mg/l.): 78, SO2 libera (mg/l.) 34, pH: 3,68.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dal colore rosso intenso, con profumo piacevolmente vinoso e sapore armonico. Presenta un bouquet di frutti rossi maturi e spezie; i tannini risultano eleganti al palato ed il vino offre ottima armonia e bevibilità.

ABBINAMENTI:

Da abbinarsi a salumi, formaggi, crostini e bruschetta.

