



CAMIGLIANO

Borgone IGt Toscana Scheda Annata 2020 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2020 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : La vendemmia 2020 ha portato rese ridotte, ma dal punto di vista qualitativo le uve hanno presentato un ottimo equilibrio ed un perfetto stato sanitario. A Camigliano ci auspichiamo vini dai colori e profumi molto intensi, di grande equilibrio e personalità, anche con il passare del tempo durante l'affinamento. L'annata è iniziata con un inverno piuttosto mite. La primavera è stata molto buona a livello climatico, con piogge abbondanti, ma che non hanno inficiato lo stato sanitario delle piante, che altresì si sono sviluppate con un'ottima e robusta vegetazione. La piovosità primaverile ha consentito l'accumulo di importanti riserve idriche nel terreno, che hanno aiutato le piante a superare un'estate calda e siccitosa, senza piogge e con picchi di calore piuttosto elevati, con punte superiori a 40°C tra luglio ed agosto.. Fortunatamente si è verificata una pioggia alla fine di agosto , che ha reidratato il terreno e la vegetazione; poi il mese di settembre (fondamentale per il sangiovese) è stato favoloso ed il clima ha permesso di ottenere una fantastica maturazione delle uve. I vini ottenuti, fino ad adesso, presentano tonalità ed intensità veramente importanti, tra le migliori degli ultimi anni; La componente acida risulta evidente, e la freschezza dei profumi si manifesta sin dai primi assaggi ; queste due componenti, insieme ad una notevole struttura, caratterizzano l'annata, fino a questo momento. Molto interessante è trovare nei vini condizioni opposte, che difficilmente convivono in una stessa annata; struttura e freschezza, ampiezza e acidità si percepiscono evidenti, ma già in grande equilibrio, tali da farci auspicare una delle annate più longeve degli ultimi anni.

EPOCA DI RACCOLTA: : fine settembre, seconda settimana di ottobre

UVA: 50% cabernet sauvignon 40% petit verdot 10% 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(%): 14,0, Acidità totale (g/l.): 5,5, Acidità volatile (g/l.):0,52, SO2 Totale (mg/l.): 54, SO2 libera (mg/l.) 31, pH: 3,7

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.

