



CAMIGLIANO



SCHEDA
ANNATA
2012



2017



91

2017

Wine Spectator

93

2017



90

Brunello di Montalcino Scheda Annata 2012

Denominazione di origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2012

ANDAMENTO CLIMATICO:

Le uve raccolte hanno raggiunto caratteristiche ottimali, sia dal punto di vista sanitario che da quello dei parametri analitici. Per quanto riguarda l'aspetto climatico, le piogge di inizio settembre hanno ristabilito un buon equilibrio, dopo un'estate molto calda e secca e una primavera relativamente calda, in linea con i normali andamenti. Per quel che concerne la quantità, è confermata la stima fatta durante la raccolta del 20% in meno rispetto allo scorso anno.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO: 5 stelle.

EPOCA DI RACCOLTA:

Terza settimana di settembre e prima settimana di ottobre.

UVA:

100% Sangiovese grosso.

VINIFICAZIONE:

fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 28-30 °C, macerazione: 21-25 giorni, fermentazione malolattica in acciaio.

INVECCHIAMENTO:

24 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 60 hl.

PRODUZIONE:

160.000 Bottiglie.

ANALISI CHIMICHE:

Alcool svolto(%): 14,00, Acidità totale (g/l.): 5,8, Acidità volatile (g/l.): 0,42, SO2 Totale (mg/l.): 115, SO2 libera (mg/l.): 34, pH: 3,48, Estratto secco netto (g/l.): 31,4.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di grande struttura, rosso rubino, caratteristico, intenso.

ABBINAMENTI:

Va bevuto ad una temperatura ottimale di 18°C e si accompagna a piatti di cacciagione, a carni di manzo e a formaggi stagionati, ma può essere bevuto anche da solo, in meditazione.

