



# CAMIGLIANO



SCHEDA  
ANNATA  
2013



CAMIGLIANO

2017

JAMES SUCKLING.COM

94

2019

Silver Medal

Decanter

2018

Wine Spectator

2013

Asahi

2018

cronache di gusto.it

## Brunello di Montalcino Scheda Annata 2013

*Denominazione di origine controllata e garantita*

### DESCRIZIONE

#### SCHEDA ANNATA 2013

#### ANDAMENTO CLIMATICO:

Dopo una primavera e un inizio d'estate abbastanza piovosi, i mesi di settembre e ottobre sono stati buoni, con molto sole e un'ottima ventilazione, favorendo la corretta maturazione delle uve che presentano un buon equilibrio tra alcol e acidità.

#### CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO:

4 stelle.

#### EPOCA DI RACCOLTA:

Prima e seconda 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:

Alcol svolto(%): 14,00, Acidità totale (g/lt.): 5,5, Acidità volatile (g/lt.): 0,50, SO2 Totale (mg/lt.): 88, SO2 libera (mg/lt.) 17, pH: 3,60, Estratto secco netto (g/lt.) 28,6.

#### 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.

