



# CAMIGLIANO



CAMIGLIANO

## Brunello di Montalcino

Scheda Annata 2014

### **Denominazione di origine controllata e garantita**

#### DESCRIZIONE

#### SCHEDA ANNATA 2014

ANDAMENTO CLIMATICO : il risultato enologico nel 2014 è stata la conseguenza di un progetto di produzione studiato appositamente per massimizzare tutte le variabili nel vigneto che determinano la qualità finale , questo ovviamente ha determinato anche uno sforzo economico aziendale di particolare rilievo, rispetto alla media dell'ultimo decennio. Particolare importanza ha rivestito il ruolo dei trattamenti biologici che sono stati effettuati in gran numero , data la stagione , ma utilizzando microdosi di rame che hanno stimolato la produzione delle difese naturali della pianta e nel contempo hanno garantito la formazione di una buccia del sangiovese molto ispessita e di gran colore: indice dell'accumulo sostanzioso di sostanze coloranti antocianiche, e polifenoli , che hanno influito positivamente sulla qualità complessiva dei mosti.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO: 3 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: 110.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,00, Acidità totale (g/lt.): 5,6, Acidità volatile (g/lt.):0,50, SO2 Totale (mg/lt.): 83, SO2 libera (mg/lt.) 24, pH: 3,60, Estratto secco netto (g/lt.) 30,3

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 (i volatili in tutte le loro possibili declinazioni e la selvaggina ), a carni di manzo e di maiale (al forno e alla brace, lessate o in padella) e a formaggi stagionati, ma può essere bevuto anche da solo, in meditazione.

## Recensioni e valutazione

JAMES SUCKLING.COM

WINE REVIEW

"Un sacco di funghi, bacche scure, prugne e cuoio fresco. Corposo con tannini gommosi e polverosi. Potente ricchezza. Bevi o tenga." James Suckling

Il Brunello di Montalcino 2014 Camigliano versa dalla bottiglia con un aspetto rosso rubino. Il vino offre aromi delicati di frutti di bosco, ciliegie selvatiche, mandorle amare e erbe grigliate. Come altri vini di questa avvincente annata, questa espressione non mostra l'intensità o la profondità che si ottiene nelle annate più equilibrate. Ottieni freschezza attraente per bere facilmente, a breve e medio termine. C'è un punto severo di amarezza tannica sulla chiusura che potrebbe non integrarsi mai completamente.

Monica Larner

89

