



CAMIGLIANO



SCHEDA
ANNATA
2015



CAMIGLIANO

2019

JAMES SUCKLING.COM

94

2020

Wine Spectator

93

2020

94

Brunello di Montalcino Scheda Annata 2015

Denominazione di origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2015

ANDAMENTO CLIMATICO : È senza dubbio un'annata di eccellenza come non se ne vedevano da alcuni anni. 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. Il 2015 sarà un'annata che ci ricorderemo non solo per questa vendemmia straordinaria, ma anche per l'andamento delle vendite, che ha superato ogni nostra aspettativa".

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO: 5 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: Alcool svolto(%): 14,00, Acidità totale (g/l.): 5,6, Acidità volatile (g/l.):0,50, SO2 Totale (mg/l.): 96, SO2 libera (mg/l.) 23, pH: 3,60, Estratto secco netto (g/l.) 30,1

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.

