

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/lt.): 5,6, Acidità volatile (g/lt.):0,50, SO2 Totale (mg/lt.): 96, SO2 libera (mg/lt.) 23, pH: 3,60, Estratto secco netto (g/lt.) 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.

Recensioni e valutazione



CAMIGLIANO

JAMESSUCKLING.COMT

Un Brunello luminoso ed elegante che suggerisce arance, tulipani e petali di rosa. Mediocorposo e finemente strutturato, attingendo a strati setosi di tannini e un vivace bordo di acidità. Bevi ora o tieni nel tempo.

James Suckling







Wine Spectator

WINE REVIE

Un rosso vivace, concentrato, che mostra aromi di ciliegia, fragola, terra, minerali e erbe mediterranee. Denso, rimanendo fresco mentre questo si distende sul retrogusto persistente. Meglio dal 2023 al 2042. 12.500 astucci realizzati, 2.500 cartoni importati. BRUCE SANDERSON

93



Il Brunello di Montalcino di Camigliano 2015 proviene da un vigneto di 50 ettari piantato tra i 300 e i 350 metri sul livello del mare. I suoli mostrano molte variazioni con argilla, sabbia, roccia e fossili marini. Il bouquet del vino rivela le classiche caratteristiche del Brunello di frutti di bosco, fondo della foresta, petalo di rosa pressato, pietrisco e spezie. Ottieni anche quei tipici toni di balsamo e erbe che sono così specifici per Montalcino. In effetti, sostengo che si incontrano con ancora più intensità in un'annata splendidamente equilibrata e soleggiata come il 2015. Questo vino matura in botti da 60 ettolitri per 24 mesi, creando una sensazione in bocca ferma ma sorprendentemente snella. Con 160.000 bottiglie prodotte, il vino è stato rilasciato nel gennaio 2020.

94





