CAMIGLIANO

Brunello di Montalcino

Scheda Annata 2019 BIO

Denominazione di origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2019 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO: Volendo commentare la vendemmia 2019 direi con una sola parola: memorabile per la straordinaria qualità del prodotto ottenuto. L'andamento stagionale ci è stato di grande aiuto, con piogge primaverili che hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche nel terreno, adatte per affrontare un'estate moderatamente calda e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima, nella prima metà dell'anno, è stato più rigido e umido, ed ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite. L'estate è stata calda ma abbastanza regolare, senza particolari picchi di calore prolungati nel tempo o abbondanti precipitazioni. Il mese di settembre è stato caratterizzato da tempo fantastico, temperature miti e grandi escursioni termiche, poche precipitazioni, che hanno permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve. Questo ha prodotto fermentazioni lente, durante le quali c'è stata una grande estrazione di colore, con una buonissima acidità, integrata con una importante componente polifenolica, garantendo complessità. I Brunelli presentano dati analitici molto equilibrati con picchi di valore relativi agli antociani e polifenoli. In generali tutti si presentano molto complessi, ampi, con la struttura che non sovrasta l'equilibrio, e dove l'acidità risulta marcata, nonostante una componente alcolica non bassa. Ciò è dovuto soprattutto alle perfette condizioni di maturità delle uve arrivate in cantina

EPOCA DI RACCOLTA: ultima 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, 12 mesi in tini in cemento

PRODUZIONE: 190.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,59 Acidità totale (g/lt.): 5,46, Acidità volatile (g/lt.):0,58, SO2 Totale (mg/lt.): 72 SO2 libera (mg/lt.): 26, Estratto secco netto (g/lt.) 29,1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino di colore rosso rubino, tendente ad un granato molto vivace. Ha un profumo intenso e persistente, ampio ed etereo. Si evidenziano piccoli frutti rossi maturi uniti a note speziate. Al gusto i tannini si presentano equilibrati e morbidi con un'ottima persistenza aromatica.

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

Recensioni e valutazione

WINE REVIEW

92
SUGGERIMENTO:
2024-2037
Il Brunello di Montalcino Camigliano 2019 offre una combinazione di frutta scura, mora matura e cardamomo tostato o semi di cumino provenienti da 24 mesi di invecchiamento in grandi botti di rovere. Questo vino biologico mostra molta ricca concentrazione e intensità guidata dal rovere che si inserisce nel contesto del classico Brunello. In definitiva, il vino rispecchia una zona di coltivazione calda con un mix di argilla, sabbia e terreni rocciosi. Offre una consistenza facile a metà palato con tannini gessosi. Si tratta di una grande release di 190.000 bottiglie.
Crogiolata al sole dorato, Camigliano è una bellissima tenuta con un ambizioso programma di vinificazione che comprende una grande azienda vinicola e 92 ettari di vigneto su terreni e microclimi diversi. La famiglia Ghezzi sta attualmente preparando il terreno per un nuovo vigneto con esposizioni particolari in cui verranno impiantati cloni selezionati di Sangiovese per la futura produzione di Brunello di Montalcino.
Pubblicato: 14 dicembre 2023

92

JEB DUNNUCK

Il Brunello Di Montalcino 2019 ha un colore rubino/arancio e si solleva con un profilo sfumato di agrumi di scorza d'arancia essiccata, mirtilli rossi conservati, terra polverosa ed erbe dolci mediterranee. Continua al palato con una struttura elegante nei suoi tannini fini, una spina dorsale uniforme di acidità e note di scorza di agrumi e albicocca secca sul finale. Questo è uno stile molto carino che sarà apprezzato al meglio nei prossimi 10 anni. 200.000 bottiglie prodotte.

92+

---

falstaff

94 punti Brunello di Montalcino 2019

94

Wine Spectator

WINE REVIEW

93
Il frutto è sul lato più scuro
per la vendemmia, evoca l'amarena,
sapori di mora e prugna scura,
mentre accenti di terra e di erbe selvatiche
aggiungere dettaglio. Tannini fitti
che intervengono rapidamente, lasciando una
sensazione compatta e polverosa al tatto
nel finale. Meglio dal 2027 al
2043.
Bruce Sanderson
Wine Spectator, marzo 2024

93

---

vinous

WINE REVIEW

90

Finestra per bere

2025 – 2031

Il Brunello di Montalcino 2019 si diffonde con un bel bouquet di rose appassite e fragole complicato dalla polvere toscana. Questo è morbido come la seta e lucido al tatto con bacche rosse mature che scorrono attraverso un flusso di vivace acidità. Arancia e cedro persistono mentre il 2019 termina dolcemente tannico con una sfumatura piacevolmente amara.

- Da Eric Guido il novembre 2023

90

Gardini Notes.com | THE WINE SIDER

96

La bella etichetta di un progetto sostenibile, quello della famiglia Ghezzi, incentrato sulla cura maniacale del lavoro campestre. Naso con note di fragolina di bosco, sentori di rosa canina e zenzero, poi salvia al limone. In bocca tannini salmastri iodati, con ritorno ufficiale-floreale.

96

Kerin O'Keefe
#KOwine

93

Aromi che ricordano i fragranti fiori blu e le spezie da forno si mescolano con la terra bruciata e la nocciola tostata nel Brunello Camigliano 2019. Prodotto con uve da agricoltura biologica, il palato agile è elegante e sapido, offrendo succose marasche, more, cannella e noce moscata accompagnate da tannini levigati. La fresca acidità lo mantiene equilibrato. Questo è il miglior Brunello liscio che abbia mai bevuto dalla tenuta. Bere 2026–2034. Voce: 14,5% Kerin O'Keefe Novembre 2023 ©kerinokeefe.com

93

JAMESSUCKLING.COM

WINE REVIEW

Punteggio 92

Tanta frutta secca, come fichi, prugne secche ed erbe aromatiche, seguite da persistenti note di carne secca e agrodolce. Di medio corpo con tannini levigati. Un retrogusto leggermente nocciolato. Da uve coltivate biologicamente. Bevi adesso o aspetta.

92

info@camigliano.it