



CAMIGLIANO

Chianti Colli Senesi Scheda Annata 2016

Denominazione d'origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2016

ANDAMENTO CLIMATICO:

Dopo una primavera piovosa, l'autunno è stato caratterizzato da molto caldo di giorno e fresco di notte, un'escursione che ha reso le uve particolarmente ricche di acidità, colore e profumi. La vendemmia è stata perfetta, una delle più belle degli ultimi anni. A maggio e giugno il clima è stato fresco, con una buona piovosità, mentre in estate il caldo è stato equilibrato, non eccessivo.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO:

5 stelle.

EPOCA DI RACCOLTA:

Fine settembre, seconda settimana di ottobre.

UVA:

100% Sangiovese grosso.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 25-26 °C, macerazione: 8-10 giorni, fermentazione malolattica in acciaio.

PRODUZIONE:

15.000 Bottiglie.

ANALISI CHIMICHE:

Alcool svolto(%): 13,50, Acidità totale (g/lt.): 5,8, Acidità volatile (g/lt.):0,47, SO2 Totale (mg/lt.): 80, SO2 libera (mg/lt.) 31, pH: 3,51, Estratto secco netto (g/lt.) 31.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

L'annata ha sviluppato profumi franchi, netti, fragranti.

ABBINAMENTI:

Si accompagna preferibilmente con piatti di carni, salumi e formaggi stagionati.

