CAMIGLIANO

# Chianti Colli Senesi

## Scheda Annata 2022 BIO

***Denominazione d'origine controllata e garantita***

**DESCRIZIONE**

**SCHEDA ANNATA 2022 BIO**

ANDAMENTO CLIMATICO : La vendemmia 2022 si può definire con una parola: "sorprendente"! Sorprendente perché è stata un'annata difficile dal punto di vista climatico, con molte preoccupazioni soprattutto nei mesi di giugno e luglio sulle condizioni delle piante ( che hanno invece reagito in modo incredibile alle piogge di fine luglio) e sulla qualità dei vini ( che altresì si sono mostrati inaspettatamente equilibrati e armonici). Le condizioni climatiche sono state veramente particolari a partire dall'inverno, freddo ma secco, a cui è seguita una primavera mite ma caratterizzata da pochissima pioggia. Poi da fine primavera/inizio estate le temperature sono aumentate notevolmente ed è proseguita la mancanza di piogge, con importanti ondate di caldo, fino alla fine di luglio. Le preoccupazioni per questa eccessiva siccità sono state molte, e si pensava già ad una vendemmia difficile, con scarsa maturazione delle uve, stress idrici e situazioni di concentrazioni dovute a surmaturazioni e appassimenti. Invece a Camigliano è arrivata, provvidenziale, una pioggia a fine luglio di 40 mm, che ha fatto "respirare" le piante, che sono state capaci di ripartire dal punto di vista vegetativo. Fortunatamente anche nel mese di agosto si sono verificati alcuni eventi piovosi ed abbassamenti di temperatura, che hanno consentito ai vigneti di proseguire nella maturazione. La vendemmia è stata anticipata di qualche giorno, poiché con la mancanza di piogge ed il calore estivo, il ciclo della pianta si è accorciato, e la maturazione è iniziata precocemente; però poi si è sviluppata in modo lineare, con temperature idonee nel mese di settembre, dove le singole vigne sono state raccolte con la dovuta tempistica. Importante più di sempre è stata la scelta della gestione dei vigneti, con lavorazioni superficiali e frequenti, interventi leggeri sulla vegetazione (non sono state effettuate operazioni come cimature e sfogliature, che avrebbero incentivato la pianta a "reagire" e di conseguenza a cercare di produrre vegetazione a scapito dell'assistenza ai grappoli) e scelta ottimale del momento della raccolta. Oggi i vini ottenuti presentano una grande fragranza di profumi, con una componente aromatica estremamente interessante ed un grande equilibrio di alcol e acidità; risultano vini con tannini piacevoli già dai primi assaggi e con personalità e finezza tali da far presagire grandi doti nell'invecchiamento.

EPOCA DI RACCOLTA: fine settembre, seconda settimana di ottobre

UVA: 90% sangiovese 10% canaiolo

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

PRODUZIONE: 6.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 13,3, Acidità totale (g/lt.): 5,5, Acidità volatile (g/lt.):0,38, SO2 Totale (mg/lt.): 80, SO2 libera (mg/lt.) 26, pH: 3,6

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: l'annata ha sviluppato profumi franchi, netti, fragranti

ABBINAMENTI: si accompagna preferibilmente con piatti di carni, salumi e formaggi stagionati

info@camigliano.it