CAMIGLIANO

Gamal IGT Vermentino

Scheda Annata 2017 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2017 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : L'annata 2017 è stata caratterizzata da una primavera con temperature miti e con scarse precipitazioni, condizioni che hanno favorito un germogliamento ed una fioritura anticipata. Dal mese di maggio si è registrato un aumento dei valori termici al di sopra delle medie stagionali ed assenza di piogge. In condizioni di scarso apporto idrico le piante hanno risposto in maniera positiva, soprattutto le vigne più vecchie. Il caldo incessante ha avuto un arresto la prima settimana di agosto, tanto che le temperature si sono abbassate decisamente; tale cambiamento ha portato un beneficio immediato alla vite, che ha dato importanti risposte sia sull'apparato areale, sia sui grappoli. Quantitativamente parlando il 2017 è stato un anno difficile, con un calo produttivo tra di circa il 25%-30% rispetto allo scorso anno. Le vinificazioni sono state molto delicate, ma i prodotti ottenuti risultano fragranti e intensi.

EPOCA DI RACCOLTA: ultima settimana di agosto

UVA: 100% vermentino BIOLOGICO

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 16-18 °C, batonnage sulle fecce per 4-5 mesi a temperatura intorno ai 16°c

PRODUZIONE: 5.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 13,1, Acidità totale (g/lt.): 5,7, Acidità volatile (g/lt.):0,39, SO2 LIbera (mg/lt.): 42, SO2 Totale (mg/lt.): 122, pH: 3,22

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: all'olfatto si presenta di buona intensità, armonioso e rotondo, con una notevole tipicità che richiama il vermentino nelle sue note più caratteristiche. Al sapore è secco, pieno, avvolgente, con sentori di pompelmo e arancia amara, e con buona persistenza. Al retrogusto presenta anche una buona nota sapida.

ABBINAMENTI: viene servito intorno agli 8-10°C , ottimo come aperitivo o in abbinamento ai piatti di pesce

info@camigliano.it