CAMIGLIANO

Gamal IGT Vermentino

Scheda Annata 2023 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2023 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO: La vendemmia 2023 è sicuramente stata una delle più difficili degli ultimi anni e forse, proprio per questo, non verrà dimenticata.

L'andamento climatico è stato anomalo, a partire da un inverno relativamente mite e siccitoso, al quale ha fatto seguito una primavera variabile e molto piovosa. Soprattutto i mesi di maggio e giugno sono stati caratterizzati da un andamento meteorologico incerto, con una notevole quantità di pioggia, che ha messo a dura prova la gestione dello stato sanitario delle uve. L'estate altresì è stata calda, con picchi di calore nei mesi di luglio e agosto.

A Camigliano la gestione biologica delle vigne dal 2014, ci ha insegnato (obbligato) ad essere molto presenti in vigna e tempestivi nella gestione delle fitopatologie; il grande impegno agronomica nella primavera 2023 ci ha permesso di ottenere un sangiovese sano, senza avere ripercussioni dal punto di vista quantitativo.

Sicuramente le piante hanno risentito di una stagione climatica anomala e difficile, con squilibri anche dal punto di vista vegetativo; la gestione del vigneto negli ultimi 40/50 giorni (selezione dei grappoli migliori, sfogliature selezionate solo in alcune zone, utilizzo di preparati naturali come il caolino etc..) insieme ad un andamento climatico favorevole, è risultata fondamentale, perché ci ha permesso di ottenere una maturità ottimale.

Mai come quest'anno è stato necessario ed importante effettuare più passaggi di raccolta nella stessa vigna, per avere solo le uve perfettamente mature (e lasciare gli altri grappoli più tempo in pianta, con esposizione al sole più prolungata, per ottenere una migliore maturazione fenologica).

In cantina le macerazioni sono state più brevi degli scorsi anni, ma i parametri analitici ed i primi assaggi ci confortano nell'ottenimento di vini longevi e di estrema tipicità. I profumi risultano molto integri ed in bocca i vini si presentano con grande fragranza e personalità.

E' bene sottolineare che è stato importante, e per niente scontato, in questo 2023, avere uve sane e con il giusto grado di maturità; crediamo che questa annata posso portare a vini non "ricchi" e pieni di struttura, ma verticali e raffinati, con una giusta godibilità già nei primi anni

EPOCA DI RACCOLTA: ultima settimana di agosto

UVA: 100% vermentino

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, sfecciatura, fermentazione in acciaio a temperatura di 13/15°

AFFINAMENTO: Bâtonnage sulle fecce per 4-5 mesi

PRODUZIONE: 2,600 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 13,6, Acidità totale (g/lt.): 5,4, Acidità volatile (g/lt.):0,42, SO2 LIbera (mg/lt.): 26, SO2 Totale (mg/lt.): 97, pH: 3,4

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