



# CAMIGLIANO



## GAMAL ROSA IGT Scheda Annata 2019 BIO

### *Indicazione geografica tipica*

#### 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 agosto

UVA: 80 % sangiovese, 20% shiraz

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 12-14 °C, batonnage sulle fecce per 4 mesi a temperatura intorno ai 12°C

PRODUZIONE: 1.500 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 12,80, Acidità totale (g/lt.): 6,5, Acidità volatile (g/lt.):0,40, SO2 Libera (mg/lt.): 35, SO2 Totale (mg/lt.): 87, pH: 3,1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: all'olfatto si presenta di buona intensità, con note floreali ed un sottofondo etereo. Al sapore è avvolgente, presenta note minerali, abbinate ad una grande bevibilità e persistenza. La sostenuta acidità di questo vino lascia in bocca una piacevole sensazione di freschezza.

ABBINAMENTI: viene servito intorno agli 8-10°C , ottimo come aperitivo in abbinamento con snack salati e fritti

