



CAMIGLIANO



GAMAL ROSA IGT

Scheda Annata 2020 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2020 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : La vendemmia 2020 ha portato rese ridotte, ma dal punto di vista qualitativo le uve hanno presentato un ottimo equilibrio ed un perfetto stato sanitario. A Camigliano ci auspichiamo vini dai colori e profumi molto intensi, di grande equilibrio e personalità, anche con il passare del tempo durante l'affinamento. L'annata è iniziata con un inverno piuttosto mite. La primavera è stata molto buona a livello climatico, con piogge abbondanti, ma che non hanno inficiato lo stato sanitario delle piante, che altresì si sono sviluppate con un'ottima e robusta vegetazione. La piovosità primaverile ha consentito l'accumulo di importanti riserve idriche nel terreno, che hanno aiutato le piante a superare un'estate calda e siccitosa, senza piogge e con picchi di calore piuttosto elevati, con punte superiori a 40°C tra luglio ed agosto.. Fortunatamente si è verificata una pioggia alla fine di agosto , che ha reidratato il terreno e la vegetazione; poi il mese di settembre (fondamentale per il sangiovese) è stato favoloso ed il clima ha permesso di ottenere una fantastica maturazione delle uve. I vini ottenuti, fino ad adesso, presentano tonalità ed intensità veramente importanti, tra le migliori degli ultimi anni; La componente acida risulta evidente, e la freschezza dei profumi si manifesta sin dai primi assaggi ; queste due componenti, insieme ad una notevole struttura, caratterizzano l'annata, fino a questo momento. Molto interessante è trovare nei vini condizioni opposte, che difficilmente convivono in una stessa annata; struttura e freschezza, ampiezza e acidità si percepiscono evidenti, ma già in grande equilibrio, tali da farci auspicare una delle annate più longeve degli ultimi anni.

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(%): 11,7, Acidità totale (g/l.): 7,5, Acidità volatile (g/l.):0,40, SO2 Libera (mg/l.): 34, SO2 Totale (mg/l.): 88, pH: 3

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

Recensioni e valutazione

falstaff

Rosa buccia di cipolla intenso con un leggero rosa antico. Al naso di pesca, anche un pizzico di melone zuccherino, un pizzico di spezie nel retrogusto. Verde speziato al palato

e leggermente vegetale, molto acido, secco anche nella zona posteriore, dovrebbe sicuramente rimanere ancora per qualche mese.

89



info@camigliano.it