



CAMIGLIANO



SCHEDA
ANNATA
2013

Gualto Brunello di Montalcino Riserva

Scheda Annata 2013

Denominazione d'origine controllata e garantita



DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2013

ANDAMENTO CLIMATICO : dopo una primavera e un inizio d'estate abbastanza piovosi, i mesi di settembre e ottobre sono stati buoni, con molto sole e un'ottima ventilazione, che hanno favorito la corretta maturazione delle uve, che presentano un buon equilibrio tra alcol e acidità. «Abbiamo assistito a una vendemmia con maturazioni graduali e tardive, in tipico "stile Novecento" - afferma il presidente del Consorzio - quando si iniziava a raccogliere le uve Sangiovese non prima della seconda metà di settembre»

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO: 4 stelle
EPOCA DI RACCOLTA: : prima e seconda settimana di ottobre

UVA: 100% sangiovese grosso

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 28-30 °C, macerazione: 21-25 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

INVECCHIAMENTO: 36 mesi in botti di rovere francese da 20 hl

PRODUZIONE: 2.600 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,53, Acidità totale (g/l.): 5,7, Acidità volatile (g/l.):0,42, SO2 Totale (mg/l.): 109, SO2 libera (mg/l.) 24, pH: 3,50, Estratto secco netto (g/l.) 33,7

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino di grande struttura, rosso rubino, caratteristico, intenso, prodotto nei tre vigneti migliori ricchi di tufo e galestro, è frutto di un'accurata selezione, lavorazioni in vigna e di un sapiente diradamento. E' un vino che possiede una notevole capacità di invecchiamento. Anche dopo molti anni di conservazione presenterà la sua originaria eleganza unita ad un'evoluzione aromatica tipica dei vini di gran classe.

ABBINAMENTI: non necessita di abbinamenti particolari anche se la complessità del bouquet e l'importanza della struttura lo rendono perfetto per le grandi occasioni

2013



93

2013

vinous

93

2013

Wine Spectator

93

2013

JAMES SUCKLING.COM

91

