



# CAMIGLIANO

## Gualto Brunello di Montalcino Riserva

Scheda Annata 2016

### Denominazione d'origine controllata e garantita

#### DESCRIZIONE

##### SCHEDA ANNATA 2016

**ANDAMENTO CLIMATICO** : Dopo una primavera piovosa, l'autunno è stato caratterizzato da molto caldo di giorno e fresco di notte, un'escursione che ha reso le uve particolarmente ricche di acidità, colore e profumi. La vendemmia è stata perfetta, una delle più belle degli ultimi anni. A maggio e giugno il clima è stato fresco, con una buona piovosità, mentre in estate il caldo è stato equilibrato, non eccessivo

**CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO**: 5 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**: 4.000 bottiglie

**ANALISI CHIMICHE**: Alcool svolto(%): 14,83, Acidità totale (g/l.): 5,9, Acidità volatile (g/l.):0,63, SO2 Totale (mg/l.): 91, SO2 libera (mg/l.) 36, pH: 3,50, Estratto secco netto (g/l.) 30,9

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**: Vino di grande personalità e struttura, con un naso ampio caratterizzato da sentori di frutta matura, macchia mediterranea e spezie. Viene prodotto da un blend dei due vigneti migliori dell'azienda, nei quali vengono fatte specifiche operazioni agronomiche per ottenere ogni anno la perfetta maturazione dei grappoli.

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

## Recensioni e valutazione



Decisamente affumicato nel profilo primario che mostra note di legno bagnato, cumino, pepe bianco, fiori bianchi appassiti e scorza d'arancia bruciata. Da medio a pieno corpo, leggero, tannini di buona struttura e un finale di buona bevibilità. Meglio dal 2022.

93





2 PROSIT GUIDA ONAV 2022

**2 PROSIT**

---



Guida Oro I Vini di Veronelli 2023 - Tre stelle Oro Gualto Brunello di Montalcino Riserva 2016

**Tre Stelle  
Oro**

---



QUATTRO VITI Guida AIS Italia Gualto Brunello di Montalcino Riserva 2016

**4  
viti**

---

# falstaff

Rosso rubino luminoso. Naso sostanzioso e invitante di succose ciliegie e arance rosse, con sottili toni di pepe bianco e pomodori secchi nel retrogusto. Molto succoso e molto netto al palato, si mostra con fine fusione e tanto succo, nel lungo finale ricco di finezza ed elegante

**95**

---



TRE BICCHIERI GUIDA VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO Gualto Brunello di Montalcino Riserva 2016

**TRE BICCHIERI**

---



5 Grappoli BIBENDA 2023

**5 grappoli**



The WineHunter MERANO MEDAGLIA ROSSA

**MEDAGLIA ROSSA**

---



VINO TOP

**VINO TOP**

---

## Wine Spectator

WINE REVIEW

Con sapori succulenti di ciliegia, lampone, cuoio e spezie, questo rosso è elegante e ben strutturato. Presenta un equilibrio fine e un finale che riprende il frutto mentre raccoglie una componente minerale. Fresco e lungo. Il migliore dal 2025 al 2040. —B.S.

**94**

---

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

Il Brunello di Montalcino Riserva Gualto Camigliano 2016 mostra una maggiore precisione e linee più nitide rispetto ai vini 2017 qui recensiti. Questo vino rivela anche un carattere fruttato più vivace e integro con aromi immediati di ciliegia, susina selvatica e rosa. In tutto, questa produzione di 3.800 bottiglie mostra un approccio attento e delicato, in linea con questa classica annata leggermente più fresca. Questo vino probabilmente ti offre il miglior rapporto qualità-prezzo tra questa serie di nuove uscite.

**94**

---

**JAMES SUCKLING.COM**

WINE REVIEW

Un Brunello piuttosto morbido e succoso con carattere di ciliegia, cioccolato, noce e corteccia. È gustoso e fresco con molte cose da fare. Molto strutturato e raffinato. Va avanti per minuti. Dagli due o tre anni per stare insieme. Da provare dopo il 2023.

**93**

---

Il Brunello di Montalcino Riserva Gualto 2016 si diffonde con un intenso spettacolo di ciliegie officinali, erbe selvatiche e pietrisco affumicato. Questo è puro e dai toni freddi, ma offre la più setosa delle trame e frutti rossi lussuosamente maturi che bilanciano bene l'espressione. La Riserva Gualto si assottiglia leggermente strutturata con erbe balsamiche e un sottile strattone di tannini aderenti. Non venire qui aspettandoti una Riserva grande e robusta; il 2016 è tutto fascino.

92

