



CAMIGLIANO

# Paesaggio Inatteso Brunello di Montalcino

Scheda Annata 2015

**Denominazione d'origine controllata e garantita**

## DESCRIZIONE

### SCHEDA ANNATA 2015

ANDAMENTO CLIMATICO : È senza dubbio un'annata di eccellenza come non se ne vedevano da alcuni anni. Il clima è stato clemente, con un'estate molto calda ma con piogge che hanno aiutato le uve ad arrivare al giusto grado di maturazione. Il 2015 sarà un'annata che ci ricorderemo non solo per questa vendemmia straordinaria, ma anche per l'andamento delle vendite, che ha superato ogni nostra aspettativa".

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: 30 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

INVECCHIAMENTO: 30 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 60 hl

PRODUZIONE: 2.600 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,17, Acidità totale (g/lt.): 5,9, Acidità volatile (g/lt.):0,58, SO2 Totale (mg/lt.): 79, SO2 libera (mg/lt.) 23, pH: 3,60, Estratto secco netto (g/lt.) 30,3

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino di grande struttura, rosso rubino intenso, bouquet complesso con note di frutta rossa e sottobosco, amalgamate a sentori balsamici. In bocca si presenta elegante, strutturato, persistente, di buona sapidità e con notevole equilibrio

ABBINAMENTI: Va bevuto ad una temperatura ottimale di 18°C e si accompagna a piatti di cacciagione (i volatili in tutte le loro possibili declinazioni e la selvaggina ), a carni di manzo e di maiale (al forno e alla brace, lessate o in padella) e a formaggi stagionati, ma può essere bevuto anche da solo, in meditazione.

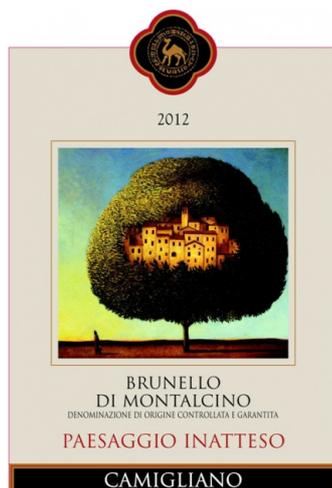
## Recensioni e valutazione

[JAMESUCKLING.COM](http://JAMESUCKLING.COM)

WINE REVIEW

La purezza e l'attenzione per questo giovane Brunello sono certamente impressionanti con bacche e fiori schiacciati, nonché buccia d'arancia bruciata sul naso. Corpo pieno. Tannini fermi e setosi con una spina dorsale intensa e messa a fuoco. Un rosso seriamente strutturato ed equilibrato. Bere dopo il 2022.

James Suckling





WINE REVIEW

Aromi di frutti di bosco freschi e viola, accompagnati da note balsamiche; trama precisa con taglio e lunghezza. Sangiovese classicamente nobile.

Top of Tuscany 2021: Brunello di Montalcino Annata 2015 (11 | 2020) INT

17,5/20



VINI DA NON PERDERE- HA RAGGIUNTO LA VALUTAZIONE MASSIMA DI 4 STELLE PER LA SUA PIACEVOLEZZA, CORRISPONDENZA AL VITIGNO ED EQUILIBRIO

4 stelle

## Wine Spectator

WINE REVIEW

Sapori seducenti di amarena, prugna, ferro, cuoio, terra e tabacco segnano questo rosso. Tannini densi e acidità brillante stabiliscono il supporto strutturale. Punta verso il lato asciutto della bilancia nonostante il finale persistente. Meglio dal 2023 al 2038. 216 casi realizzati, 85 cartoni importati

BRUCE SANDERSON

93



WINE REVIEW

Questo vino proviene da un sito di due ettari (a 300 metri sul livello del mare) con terreni sabbiosi argillosi. Il Camigliano 2015 Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso uscirà nel marzo 2020, con solo 2.600 bottiglie prodotte. Questo è un vino molto speciale con un set unico di aromi. Presenta accentuati accenti mediterranei di rosmarino, lavanda e foglie di basilico essiccate. Il profilo della frutta del vino è anche anteriore e centrale con bacche selvatiche e cassis essiccato. In bocca è setoso, magro e coronato da tannini ben integrati. Il vino finito matura in botti da 20 ettolitri per 30 mesi.

95

