

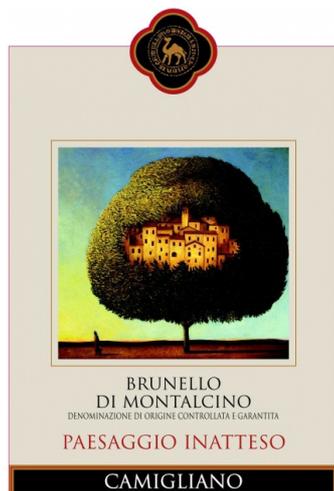


CAMIGLIANO

Paesaggio Inatteso Brunello di Montalcino

Scheda Annata 2017 BIO

Denominazione d'origine controllata e garantita



DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2017 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO: L'annata 2017 è stata caratterizzata da una primavera con temperature miti e con scarse precipitazioni, condizioni che hanno favorito un germogliamento ed una fioritura anticipata. Dal mese di maggio si è registrato un aumento dei valori termici al di sopra delle medie stagionali ed assenza di piogge. In condizioni di scarso apporto idrico le piante hanno risposto in maniera positiva, soprattutto le vigne più vecchie. Il caldo incessante ha avuto un arresto la prima settimana di agosto, tanto che le temperature si sono abbassate decisamente; tale cambiamento ha portato un beneficio immediato alla vite, che ha dato importanti risposte sia sull'apparato areale, sia sui grappoli. Quantitativamente parlando il 2017 è stato un anno difficile, con un calo produttivo tra di circa il 25%-30% rispetto allo scorso anno. Le vinificazioni sono state molto delicate, ma i prodotti ottenuti risultano fragranti e intensi.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO: 4 stelle

EPOCA DI RACCOLTA: prima 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 20 hl

PRODUZIONE: 5.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 15,27, Acidità totale (g/l.): 6, Acidità volatile (g/l.): 0,64, SO2 Totale (mg/l.): 83, SO2 libera (mg/l.) 21, pH: 3,60, Estratto secco netto (g/l.) 34,5

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



Dona bellezza nei profumi misti floreali e fruttati che ricordano la lavanda, i petali di rosa, la viola e la fragola matura. Tannini corposi e precisi, estremamente vellutati nella degustazione e un finale caldo e avvolgente il cui carattere e personalità saranno

apprezzati da tutti. Meglio dal 2022.

94

falstaff

94 punti Paesaggio Inatteso Brunello di Montalcino 2017

94



2 PROSIT GUIDA ONAV 2022

2 PROSIT

falstaff

Rosso rubino nel cuore con un bordo granato. Al naso amarene e more mature, leggermente speziato e tabacco nel retrogusto. Al palato succoso e di frutta rossa limpida, dai tannini ben integrati e morbidi, elegante e armonico, complesso e con un finale lungo.

94



The WineHunter MERANO MEDAGLIA ROSSA

MEDAGLIA ROSSA



WINE REVIEW

Aromi di sottobosco bruciato, mentolo, note tostate e chicco di caffè formano il naso, mentre sullo sfondo appare un soffio di violetta. Al palato denso e corposo, tannini polverosi ed essiccanti accompagnano prugne sotto spirito, liquirizia nera e cocco prima di un finale piuttosto astringente.

90

Questo rosso lineare, quasi vivace, è diviso in due da un raggio di ciliegia, fragola e ribes, con ferro, terra ed eucalipto che svolgono ruoli secondari. Rassoda man mano che si sviluppa fino al finale lungo ed espansivo, ma la sua impressione duratura è di frutta matura. Complesso e intenso. Il migliore dal 2025 al 2043.

Camigliano ha completato la conversione all'agricoltura biologica e i vini dell'annata 2017 dovrebbero già rientrare nel disciplinare biologico

95



il Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso Camigliano 2017 mostra un approccio più equilibrato a questa annata impegnativa. Mi è sempre piaciuto il concetto di questo vino, o della bellezza nascosta del paesaggio di Montalcino, come suggerisce il nome del vino "paesaggi inaspettati". Ben si adatta a Camigliano, che è letteralmente nascosto nel proprio angolo magico della denominazione con ampi orizzonti e colline assolate. Questa speciale selezione di frutta (in una versione da 3.800 bottiglie) mostra un lato maturo con ciliegia scura e mora, ma termina con tannini vellutati e flessibili che sono buoni per un consumo a breve e medio termine.

92



| Luciano Pignataro |
WINE & FOOD BLOG

Meriterebbe di essere acquistato anche solo per l'etichetta stupenda che raffigura un borgo dentro un grande albero. Ma, per fortuna, il contenuto del Paesaggio Inatteso è al livello del packaging. L'imprinting dell'annata rovente emerge nei profumi di legno arso e capperi selvatici, terra bagnata, origano e lentisco, paprika, cardamomo, gelatina di lamponi e susine nere. E' ampio e caloroso, ma non cedevole o sovraestratto. L'acidità intonsa – riflesso dell'equilibrio del terroir e di una vedemmia anticipata alla prima decade di settembre – calibra la massa imponente di frutto e prolunga il finale piccante di pepe ed erbe aromatiche. E' un peso massimo che, però, si muove con l'agilità di un artista circense.

I migliori assaggi

vinous

WINE REVIEW

Fragoline di bosco, erbe aromatiche, pietrisco e sentori di muschio animale definiscono il Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2017. È morbido come la seta con una piacevole dolcezza interiore, mentre onde di frutti di bosco maturi e minerali scendono a cascata attraverso il palato. Fiori interni rosati, sentori di cuoio e spezie saporite indugiano a lungo su un sottile rivestimento di tannini fini. Ciò mostra un equilibrio ammirevole e un fascino immediato, che rendono il Paesaggio Inatteso una scelta eccellente per l'invecchiamento di breve durata.



info@camigliano.it