CAMIGLIANO

Paesaggio Inatteso Brunello di Montalcino

Scheda Annata 2018 BIO

Denominazione d'origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2018 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO: L'annata 2018 a Camigliano è stata caratterizzata da una primavera con precipitazioni superiori alla norma (che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno, dopo la siccità dello scorso anno). Questa condizione, in considerazione del regime biologico della nostra azienda, ci ha impegnati notevolmente sia dal punto di vista delle operazioni meccaniche (contenimento infestanti sul terreno), sia dal punto di vista della gestione della vegetazione. Le fasi fenologiche (germogliamento, fioritura e allegagione) hanno avuto un andamento abbastanza regolare, producendo pertanto un buona produzione , con peso dei grappoli decisamente superiore rispetto allo scorso anno. Nel periodo della vendemmia le condizioni meteo sono risultate molto buone e la raccolta delle uve è tornata su una tempistica più tradizionale. I prodotti, appena ultimata la svinatura, risultano con tonalità di colore molto intenso, di gradazioni sostenute, ma con valori di acidità elevati.
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: 6.600 bottiglie
ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 15,12, Acidità totale (g/lt.): 6,3 Acidità volatile (g/lt.):0,47, SO2 Totale (mg/lt.): 83, SO2 libera (mg/lt.) 29, pH: 3,60, Estratto secco netto (g/lt.) 31,1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino di colore rubino intenso, con un bouquet di frutta matura, abbinata a sentori speziati e vanigliati. In bocca si presenta complesso ed avvolgente, equilibrato ed elegante, molto rispettoso dell'annata. Il finale è molto persistente, fresco e lascia sensazioni di piacevole finezza.

ABBINAMENTI: Va bevuto ad una temperatura ottimale di 18°C e si accompagna a piatti di cacciagione, carni di manzo e di maiale e a formaggi stagionati, ma può essere bevuto anche da solo, in meditazione.

Recensioni e valutazione

Ricordi agrumati di arance, lime e limoni. In sottofondo, erbe mediterranee come salvia arsa, rosmarino e maggiorana. Al palato, corpo medio-pieno, tannini soffici ed un finale di

spiccata acidità. Meglio dal 2023.

92

---

vitae
La Guida
Vini 2024

QUATTRO VITI GUIDA AIS 2024

QUATTRO VITI

2024 SEMINARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI

TRE STELLE ORE GUIDA VERONELLI

Tre Stelle Oro

BIBENDA 2024
I MIGLIORI VINI D'ITALIA

5 Grappoli BIBENDA Paesaggio Inatteso Brunello di Montalcino 2018

5 grappoli

Wine Spectator
WINE REVIEW

Un rosso profumato introdotto da aromi e sapori di rosa, fragola e kirsch, con note salate di eucalipto e menta che pesano mentre questo rassoda il palato centrale fino al finale. Elegante e vibrante. Il meglio dal 2024 al 2040. —B.S.

94

---

falstaff

93 punti

93

Robert Parker
WINE ADVOCATE
WINE REVIEW

Il Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2018 offre una presentazione sicura e schietta di aromi con frutta scura, spezie leggere, fumo catramoso e tabacco stagionato. Il vino presenta un ritratto completo di un'annata che offre frutta matura da un lato e

freschezza acida dall'altro. Mostra una sensazione in bocca snella, di peso medio con una struttura tannica che vira verso l'accessibilità. Questo è un vino biologico certificato e, ancora una volta, la mia lamentela principale è una gradazione alcolica del 15% troppo alta. La produzione è di 6.600 bottiglie

93

Vinum

WINE REVIEW

Naso ricco di frutti rossi, cuoio e cioccolato; l'attacco è morbido ed equilibrato, i tannini sono robusti e persistenti. Vino di terroir del sud-ovest della zona di coltivazione, diventa sempre più elegante con l'aerazione.

17,5/20

Da Giardininotes.com

94

JAMESSUCKLING.COM

WINE REVIEW

Aromi fragranti di tulipani, prugne, ciliegie e buccia d'arancia. Corposo con frutta vibrante che risplende su una cornice tannica stretta, ferma e fine. Tanta energia qui. La frutta si evolve in praline e noci. Da uve da agricoltura biologica. Bere dopo il 2024.

94

---

vinous

WINE REVIEW

Un bouquet polveroso di rose appassite, amarene, liquirizia e pelle consumata rende il Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2018 un piacere totale al naso. Questo è setoso all'ingresso ed energico, con potenti frutti rossi e spezie saporite che inondano il palato con concentrazione giovanile. In tutto questo, si insedia un sottile strato di tannini croccanti, fornendo una struttura nitida che indugia nel finale profumato. Questo potrebbe non essere un classico Brunello, ma tra qualche anno mi aspetto che il Paesaggio Inatteso superi le consegne in ogni modo.

92