



# CAMIGLIANO



## Poderuccio IGT Toscana Scheda Annata 2020 BIO

### *Indicazione geografica tipica*

#### DESCRIZIONE

#### SCHEDA ANNATA 2020 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : La vendemmia 2020 ha portato rese ridotte, ma dal punto di vista qualitativo le uve hanno presentato un ottimo equilibrio ed un perfetto stato sanitario. A Camigliano ci auspichiamo vini dai colori e profumi molto intensi, di grande equilibrio e personalità, anche con il passare del tempo durante l'affinamento. L'annata è iniziata con un inverno piuttosto mite. La primavera è stata molto buona a livello climatico, con piogge abbondanti, ma che non hanno inficiato lo stato sanitario delle piante, che altresì si sono sviluppate con un'ottima e robusta vegetazione. La piovosità primaverile ha consentito l'accumulo di importanti riserve idriche nel terreno, che hanno aiutato le piante a superare un'estate calda e siccitosa, senza piogge e con picchi di calore piuttosto elevati, con punte superiori a 40°C tra luglio ed agosto.. Fortunatamente si è verificata una pioggia alla fine di agosto , che ha reidratato il terreno e la vegetazione; poi il mese di settembre ( fondamentale per il sangiovese) è stato favoloso ed il clima ha permesso di ottenere una fantastica maturazione delle uve. I vini ottenuti, fino ad adesso, presentano tonalità ed intensità veramente importanti, tra le migliori degli ultimi anni; La componente acida risulta evidente, e la freschezza dei profumi si manifesta sin dai primi assaggi ; queste due componenti, insieme ad una notevole struttura, caratterizzano l'annata, fino a questo momento. Molto interessante è trovare nei vini condizioni opposte, che difficilmente convivono in una stessa annata; struttura e freschezza, ampiezza e acidità si percepiscono evidenti, ma già in grande equilibrio, tali da farci auspicare una delle annate più longeve degli ultimi anni.

EPOCA DI RACCOLTA: : fine settembre, seconda settimana di ottobre

UVA: 65% merlot, 30% cabernet sauvignon, 5% sangiovese

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 25-26 °C, macerazione: 10-12 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

INVECCHIAMENTO: 6 mesi in barriques di rovere francese

PRODUZIONE: 20.000 bottiglie

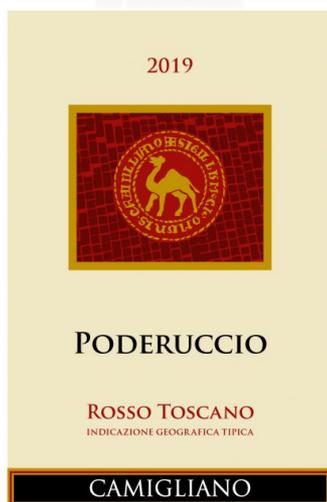
ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,00, Acidità totale (g/lt.): 5,2, Acidità volatile (g/lt.):0,55, SO2 Totale (mg/lt.): 81, SO2 libera (mg/lt.): 29, pH: 3,7

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: non solo un Super Tuscan, frutto di una felice combinazione di merlot e cabernet sauvignon, un vino prodotto sui terreni argillosi e calcarei a sud di Montalcino in posizione ridente e soleggiata

ABBINAMENTI: Gradevole non solo agli esperti più sofisticati ma apprezzato da una più ampia categoria di fruitori che lo abbinano alla carne, al pesce , ai salumi, ai formaggi e a tante possibili variazioni di verdure

### Recensioni e valutazione

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE



Il Poderuccio Camigliano 2020 è 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 5% Sangiovese. Questo vino è così divertente con la sua forte personalità e una serie di aromi incisivi che includono ciliegia, erbe balsamiche, fiori blu e frutta prugna o cotta. C'è molta intensità primaria qui, e sebbene Poderuccio non sia creato per la complessità o il lungo invecchiamento, ne apprezzerai lo stile facile da bere e tutti quegli allegri sapori di amarena. Quel prezzo basso è un altro motivo per comprare questo vino. La produzione è di 6.660 bottiglie.

89

---

## falstaff

Poderuccio IGT Toscana 2020

88

---

## falstaff

Cremisi profondo, quasi impenetrabile. Leggermente riduttivo al naso, con note di more fresche e violette. Fresco e diretto al palato, con un buon tiraggio, tannini sottili, un po' stretti e imprecisi nel frutto.

88

---

**JAMES SUCKLING.COM**

WINE REVIEW

Al naso more, cassis, erbe grigliate e tabacco. Di medio corpo con tannini robusti e fresca acidità. Sodo e speziato nel finale. Da uve da agricoltura biologica.

90

