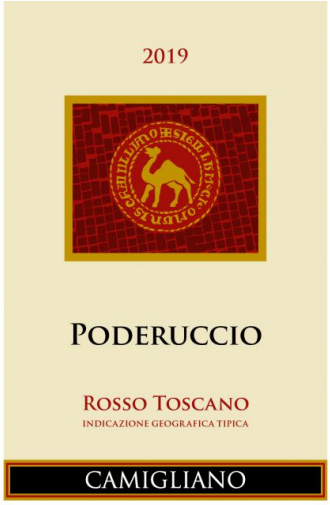
CAMIGLIANO



Poderuccio IGT Toscana

Scheda Annata 2021 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2021 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : L'annata 2021 è iniziata con ottime condizioni climatiche e accumulo di risorse idriche per l'estate.
In aprile si è verificata una gelata anomala e tardiva che ha influito sul quantitativo delle uve, ma poi la primavera è stata equilibrata, con le giuste precipitazioni alternate a giornate di sole intenso.
Dopo un'estate piuttosto calda, nella seconda quindicina di agosto si sono verificati 2 eventi piovosi che hanno dato respiro e riserve idriche alle uve per una maturazione equilibrata.
La scarsa quantità ha influito positivamente sulla qualità delle uve che sono arrivate alla vendemmia con un perfetto grado di maturazione, una concentrazione di polifenoli e un'ottima componente di finezza.
I profumi risultano intensi e i tannini eleganti. Come spesso accade quando le condizioni climatiche risultano difficili, la mano dell'uomo è fondamentale, e l'attenzione in vigna si rispecchia nei prodotti ottenuti.
L'annata 2021 si caratterizzerà nel tempo per l'equilibrio dei vini e la loro predisposizione all'invecchiamento.

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: 10.000 bottiglie
ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,60, Acidità totale (g/lt.): 5,4, Acidità volatile (g/lt.):0,56, SO2 Totale (mg/lt.): 78, SO2 libera (mg/lt.): 27, 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

WINE REVIEW

Blend di uve biologiche, 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 5% Sangiovese, il Camigliano 2021 Poderuccio mostra una concentrazione medio-scura con aromi maturi di prugna cotta e uva passa. Senti il caldo sole toscano in questo vino entry-level. C'è oliva

nera, rosmarino e spezie dolci o chiodi di garofano schiacciati. Affina in rovere francese per un breve sei mesi. Ottieni molta potenza e un'astringenza persistente in questo vino altrimenti senza pretese. La produzione è di 6.660 bottiglie.

88

JAMESSUCKLING.COM

WINE REVIEW

Ribes, tabacco, viole e iodio al naso. Salato e sapido con un corpo medio, tannini eleganti e finale delicatamente rustico. Da bere ora.

89

---

info@camigliano.it