



CAMIGLIANO



SCHEDA
ANNATA 2017
BIO



CAMIGLIANO

2017

88

Handwritten signature

VINO EDITO

2019

91

JAMES SUCKLING.COM

VINO EDITO

Rosso di Montalcino Scheda Annata 2017 BIO

Denominazione di origine controllata

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

UVA: 100% sangiovese grosso

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 25-26 °C, macerazione: 8-10 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

INVECCHIAMENTO: 6 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 60 hl

PRODUZIONE: 40.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14, Acidità totale (g/lt.): 5,5, Acidità volatile (g/lt.):0,50, SO2 Totale (mg/lt.): 70, SO2 libera (mg/lt.) 25, pH: 3,50, Estratto secco netto (g/lt.) 31,2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: l'annata ha sviluppato profumi franchi, netti, fragranti, una spalla acida forte che è garanzia di un lungo invecchiamento e un colore intenso e vivace.

ABBINAMENTI: viene servito intorno ai 16-18°C e si abbina a piatti di carne, ai salumi e ai formaggi ma anche a tutte le possibili declinazioni vegetali di elaborati piatti di verdure (al gratin, stufate, fritte, arrostiti, in salsa e soufflé)

