



CAMIGLIANO

Rosso di Montalcino Scheda Annata 2019 BIO

Denominazione di origine controllata

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2019 BIO



ANDAMENTO CLIMATICO : Volendo commentare la vendemmia 2019 direi con una sola parola: memorabile per la straordinaria qualità del prodotto ottenuto. L'andamento stagionale ci è stato di grande aiuto, con piogge primaverili che hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche nel terreno, adatte per affrontare un'estate moderatamente calda e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima, nella prima metà dell'anno, è stato più rigido e umido, ed ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite. L'estate è stata calda ma abbastanza regolare, senza particolari picchi di calore prolungati nel tempo o abbondanti precipitazioni. Il mese di settembre è stato caratterizzato da tempo fantastico, temperature miti e grandi escursioni termiche, poche precipitazioni, che hanno permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve. Questo ha prodotto fermentazioni lente, durante le quali c'è stata una grande estrazione di colore, con una buonissima acidità, integrata con una importante componente polifenolica, garantendo complessità. I Brunelli presentano dati analitici molto equilibrati con picchi di valore relativi agli antociani e polifenoli. In generali tutti si presentano molto complessi, ampi, con la struttura che non sovrasta l'equilibrio, e dove l'acidità risulta marcata, nonostante una componente alcolica non bassa. Ciò è dovuto soprattutto alle perfette condizioni di maturità delle uve arrivate in cantina

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO: 5 stelle

EPOCA DI RACCOLTA: : fine settembre,

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: 80.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,50, Acidità totale (g/l.): 5,4, Acidità volatile (g/l.):0,45, SO2 Totale (mg/l.): 60, SO2 libera (mg/l.): 20, pH: 3,50, Estratto secco (g/l.) 30

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 ,arrostate, in salsa e soufflé)



2018



ROSSO
DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CAMIGLIANO

Recensioni e valutazione

JAMESSUCKLING.COM

WINE REVIEW

Al naso ciliegie essiccate, tabacco ed erbe aromatiche. È di medio corpo con tannini decisi e gommosi. Sapido e rustico con qualche nota amara di buccia sul finale. Da uve da agricoltura biologica.

90



Medaglia d'Argento

Silver
Medal



PREMIO PREZZO QUALITA' GUIDA BEREBENE 2022

