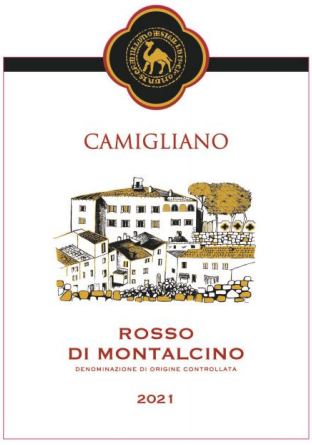
CAMIGLIANO



Rosso di Montalcino

Scheda Annata 2021 BIO

Denominazione di origine controllata

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

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(%): 14,72, Acidità totale (g/lt.): 5,9, Acidità volatile (g/lt.):0,46, SO2 Totale (mg/lt.): 50, SO2 libera (mg/lt.) 21, pH: 3,50, Estratto secco (g/lt.) 29,9
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Questo vino si presenta molto rispettoso dell'annata e richiama in modo evidente la tipicità del sangiovese di Montalcino. Infatti le note di frutta matura e di fiori (come la viola) si interfacciano alle sensazioni sapide in un perfetto equilibrio; i tannini risultano levigati ed accompagnano piacevolmente la lunghezza del finale.

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

Recensioni e valutazione

WINE REVIEW

Il Camigliano 2021 Rosso di Montalcino biologico (con 30.000 bottiglie prodotte) offre

aromi vintage caldi di frutta matura, ciliegia secca, liquirizia e oliva nera. L'effetto è sul lato pesante. Assapori le bucce dell'uva e il vino rivela un lato crudo e autentico del Sangiovese. Chiude con freschezza e sentori di spezie.

87

Wine Spectator

WINE REVIEW

90

Un rosso vivace e fruttato, che rivela sapori di ciliegia, ribes, grafite e sottobosco frondoso. Fornisce tannini polverosi sul finale, dove fa capolino un sussurro di frutta. Da bere adesso fino al 2028. 5.800 casse prodotte, 1.000 casse importate.

90

---

vinous

WINE REVIEW

Finestra per bere

2024-2027

Rosa polverosa, erbe pepate e fragoline di bosco formano un bouquet speziato mentre il Rosso di Montalcino 2021 si apre nel bicchiere. Morbido e con una dolcezza piuttosto interiore, bilancia aspri frutti di bosco e toni minerali salini su un nucleo di vivace acidità. Il 2021 lascia una sfumatura aspra che increspa le guance mentre le note di salvia e lavanda svaniscono lentamente.

- Da Eric Guido il novembre 2023

89

JAMESSUCKLING.COM

WINE REVIEW

Corteccia, funghi secchi, noccioli di ciliegia e melograni al naso. Succoso e sapido di medio corpo, tannini gessosi e finale rustico e facile. Da uve da agricoltura biologica. Da bere ora.

90