



# CAMIGLIANO

## Borgone IGT Toscana Scheda Annata 2017 BIO

### *Indicazione geografica tipica*

#### 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.

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

UVA: 70% sangiovese, 30% merlot

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

PRODUZIONE: 40.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14, Acidità totale (g/l.): 5,1, Acidità volatile (g/l.):0,6, SO2 Totale (mg/l.): 78, SO2 libera (mg/l.) 31, pH: 3,76

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino dal colore rosso intenso, con profumo piacevolmente vinoso e sapore armonico. Presenta un bouquet di frutti rossi maturi e spezie; i tannini risultano eleganti al palato ed il vino offre ottima armonia e bevibilità

ABBINAMENTI: Da abbinarsi a salumi, formaggi, crostini e bruschetta.

