CAMIGLIANO

Brunello di Montalcino

Scheda Annata 2011

Denominazione di origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2011

ANDAMENTO CLIMATICO:

La raccolta anticipata ha regalato quattro stelle al Brunello di Montalcino 2011. La decisone di raccogliere le uve 15 giorni prima del previsto ha bilanciato gli effetti dell'ondata di caldo che aveva colpito il territorio toscano, restituendo anche per il 2011 una vendemmia di alto livello qualitativo.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO:

4 stelle.

EPOCA DI RACCOLTA:

Terza settimana di settembre e prima settimana di ottobre.

UVA:

100% Sangiovese grosso.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata,temperatura di fermentazione: 28-30 °C, macerazione: 21-25 giorni,fermentazione malolattica in acciaio.

INVECCHIAMENTO:

24 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 60 hl.

PRODUZIONE:

160.000 Bottiglie.

ANALISI CHIMICHE:

Alcool svolto(%): 14,00, Acidità totale (g/lt.): 5,9, Aciditàvolatile (g/lt.):0,46, SO2 Totale (mg/lt.): 80, SO2 libera (mg/lt.) 22, pH: 3,56,Estratto secco netto (g/lt.) 28,9.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di grande struttura, rosso rubino,caratteristico, intenso.

ABBINAMENTI:

Va bevuto ad una temperatura ottimale di 18°C e si accompagna a piatti di cacciagione, a carni di manzo e a formaggi stagionati, ma può essere bevuto anche da solo, in meditazione.

info@camigliano.it