



CAMIGLIANO

Brunello di Montalcino Scheda Annata 2016

Denominazione di origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2016

ANDAMENTO CLIMATICO: Dopo una primavera piovosa, l'autunno è stato caratterizzato da molto caldo di giorno e fresco di notte, un'escursione che ha reso le uve particolarmente ricche di acidità, colore e profumi. La vendemmia è stata perfetta, una delle più belle degli ultimi anni. A maggio e giugno il clima è stato fresco, con una buona piovosità, mentre in estate il caldo è stato equilibrato, non eccessivo

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO: 5 stelle

EPOCA DI RACCOLTA: : prima e seconda 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: 170.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,067 Acidità totale (g/lt.): 5,6, Acidità volatile (g/lt.):0,52, SO2 Totale (mg/lt.): 70 SO2 libera (mg/lt.): 18 pH: 3,60, Estratto secco netto (g/lt.) 31,4

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 (i volatili in tutte le loro possibili declinazioni e la selvaggina), a carni di manzo e di maiale (al forno e alla brace, lessate o in padella) e a formaggi stagionati, ma può essere bevuto anche da solo, in meditazione.

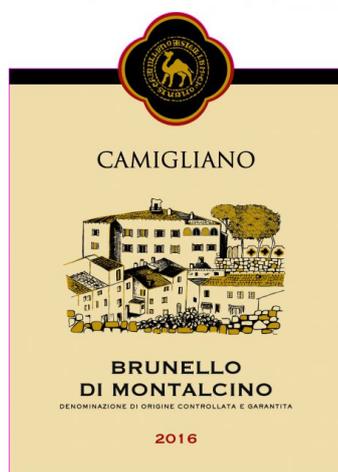
Recensioni e valutazione

Gardini
Notes.com THE WINE SIDER

Un Brunello di grande personalità, dove al naso gioca sui toni dei piccoli frutti rossi del sottobosco, con tocchi floreali di garofano e sentori officinali di timo. Chiusura su spezie essiccate, cannella soprattutto. Bocca salata, tannini iodati. Sul finale tornano i profumi del sottobosco

Luca Gardini

96





MEDAGLIA ROSSA

Wine Spectator

WINE REVIEW

I sapori di ribes nero, lampone e mirtillo rosso sono sfumati da note legnose, erbe selvatiche, mentolo e grafite in questo rosso caratteristico. L'espressivo, se non l'armonia dei suoi pari, mostra alcuni tannini feroci che flettono i muscoli sul finale gommoso e astringente. - Bruce Sanderson

92



WINE REVIEW

Aromi di liquirizia, eucalipto, sottobosco umido e menta schiacciata sono al centro dell'attenzione insieme a sentori di noce tostata. La nota di liquirizia segue fino al palato solido insieme a ciliegia secca, funghi tostati e chicchi di caffè prima di finire su una nota salina

KERIN O'KEEFE

91

ilGolosario

Tra i 24 brunelli che sono entrati nel novero delle semifinali:

Camigliano (note verdi di rosmarino ed erbe officinali; tannini composti)

Paolo Massobrio

in
semifinale



Il Brunello di Montalcino 2016 Camigliano offre un bouquet più robusto rispetto ai suoi coetanei, con il suo frutto scuro e saturo. Una cosa che Camigliano ha da offrire è che offre sempre le caratteristiche del suo ambiente. In questo caso le vigne si trovano in un angolo di Toscana caldo e soleggiato, e la calda maturità del frutto è una testimonianza del luogo. Si ottengono anche aromi di terra bruciata, funghi porcini grigliati e un tocco di gomma bruciata o asfalto estivo. Si tratta di un'ampia produzione di 150.000 bottiglie.

93

info@camigliano.it

