



CAMIGLIANO

Brunello di Montalcino

Scheda Annata 2017 BIO

Denominazione di origine controllata e garantita

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.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO: 4 stelle

EPOCA DI RACCOLTA: ultima 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: 170.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 15,03 Acidità totale (g/l.): 5,7, Acidità volatile (g/l.):0,64, SO2 Totale (mg/l.): 76 SO2 libera (mg/l.): 17 pH: 3,60, Estratto secco netto (g/l.) 33,9

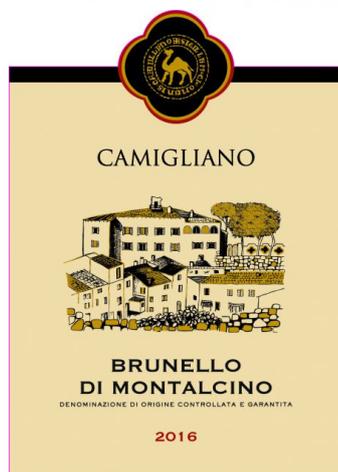
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: note di frutta matura che richiamano le prugne rosse, le amarene e il ribes nero, accompagnate a sentori di liquirizia e bergamotto. I Tannini sono equilibrati, levigati e . proporzionati all'annata. La finezza, la componente acida e la lunga persistenza, definiscono le grandi potenziali di invecchiamento di questo vino.

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



Brilla nel bicchiere e dispensa note di prugne rosse, amarene, fiori di agapanto, liquirizia, bergamotto, ribes nero e gerani bagnati. Tannini corposi, graffianti, ben estratti nella matrice e finale serrato e vibrante. Meglio dal 2023.





The WineHunter MERANO MEDAGLIA D'ORO

MEDAGLIA D'ORO



WINE REVIEW

Si apre con aromi di olio di eucalipto, fiore blu e chicco di caffè tostato. Il palato sapido e corposo offre torta alla frutta, ciliegia marinata sotto spirito e liquirizia prima che tannini sodi e a grana fitta si insinuano verso la fine e lascino un finale aderente e asciutto. Dai ai tannini qualche anno per dispiegarsi, quindi bevi prima piuttosto che dopo.

JAMES SUCKLING.COM

WINE REVIEW

Un rosso che mostra la maturità e la ricchezza dell'annata, con prugna, frutti di bosco e frutta leggermente secca. Anche un po' di cedro e vaniglia. Corposo con tannini levigati. Un vino succoso e ricco. Da bere ora o tenere in cantina.

vinous

WINE REVIEW

Il Brunello di Montalcino 2017 è polveroso e di carattere, mescolando fiori secchi e incenso con fragole tritate. La sua consistenza carnosa attraversa il palato con masse di bacche rosse mature e spezie dolci, ma l'espressione rimane ben bilanciata. Questo è leggermente strutturato ma lungo, lasciando indugiare sfumature di liquirizia e chiodi di garofano. Il 2017 sta già andando molto bene, ma non ha molto in termini di potenziale di cantina.

