



CAMIGLIANO

Brunello di Montalcino

Scheda Annata 2018 BIO

Denominazione di origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2018 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO: L'annata 2018 a Camigliano è stata caratterizzata da una primavera con precipitazioni superiori alla norma (che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno, dopo la siccità dello scorso anno). Questa condizione, in considerazione del regime biologico della nostra azienda, ci ha impegnati notevolmente sia dal punto di vista delle operazioni meccaniche (contenimento infestanti sul terreno), sia dal punto di vista della gestione della vegetazione. Le fasi fenologiche (germogliamento, fioritura e allegagione) hanno avuto un andamento abbastanza regolare, producendo pertanto un buona produzione, con peso dei grappoli decisamente superiore rispetto allo scorso anno. Nel periodo della vendemmia le condizioni meteo sono risultate molto buone e la raccolta delle uve è tornata su una tempistica più tradizionale. I prodotti, appena ultimata la svinatura, risultano con tonalità di colore molto intenso, di gradazioni sostenute, ma con valori di acidità elevati.

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, 12 mesi in tini in cemento

PRODUZIONE: 190.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,50 Acidità totale (g/lt.): 5,6, Acidità volatile (g/lt.):0,50, SO2 Totale (mg/lt.): 71 SO2 libera (mg/lt.): 28 pH: 3,60, Estratto secco netto (g/lt.) 29,90

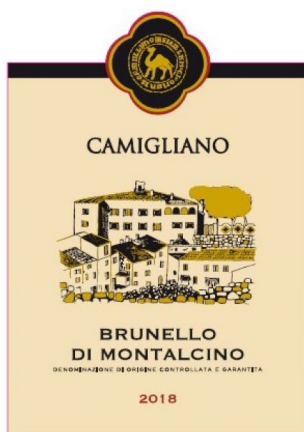
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino di colore rosso rubino, tendente ad un granato molto vivace. Ha un profumo intenso e persistente, ampio ed etereo. Si evidenziano piccoli frutti rossi maturi uniti a note speziate. Al gusto i tannini si presentano equilibrati e morbidi con un'ottima persistenza aromatica.

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

Recensioni e valutazione



Succo di albicocche e pesce emergono dal calice. Nel profilo secondario, ricordi di sottobosco, funghi e sottospirito. Al palato, corpo medio-pieno, tannini rustici ed un finale di spiccata acidità. Meglio dal 2023.



90



TOP WINE SLOW FOOD

TOP WINE

falstaff

92 punti

92

WINE REVIEW

Vino biologico certificato, il Camigliano 2018 Brunello di Montalcino ha un aspetto medio scuro con aromi rotondi e maturi di confit di ciliegie, crostata di more, rosa nera ed erbe balsamiche. Il vino è strutturato e ricco; tuttavia, l'alcol è troppo alto al 15%. Quel potere toglie il potenziale a lungo termine del delicato Sangiovese e pone invece l'uva in una finestra bevante a breve o medio termine. Il vino affina in grandi botti di rovere per 24 mesi, per una generosa produzione di 190.000 bottiglie.

91



92+

JAMESSUCKLING.COM

WINE REVIEW

Un Brunello maturo e corposo con intense note di cassis, prugne cotte e olive kalamata. Anche delle erbe grigliate. Tannini ampi e cremosi con abbondanza di frutta ricca. Un po' monodimensionale ma concentrato e saporito. Da uve da agricoltura biologica. Bere dopo il 2023

92

vinous

WINE REVIEW

C'è una qualità quasi candita nel bouquet del Brunello di Montalcino 2018, poiché la rosa dolce e la ciliegia medicinale lasciano il posto a sfumature di cedro rasato e pino. Questo è un Sangiovese di peso medio e grazioso, con un'acidità brillante che aggiunge un carattere quasi succoso all'interno. Risuonano sentori di erbe di fragola e menta, poiché questo finale è solo leggermente strutturato, ma con una lunghezza ammirevole. Anche se non suggerirei un invecchiamento a lungo termine, aspettatevi che il 2018 si mostri magnificamente dopo solo pochi anni.

91



info@camigliano.it