



CAMIGLIANO

Chianti Colli Senesi

Scheda Annata 2021 BIO

Denominazione d'origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2021 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : L'annata 2021 è iniziata con ottime condizioni climatiche e accumulo di risorse idriche per l'estate.

In aprile si è verificata una gelata anomala e tardiva che ha influito sul quantitativo delle uve, ma poi la primavera è stata equilibrata, con le giuste precipitazioni alternate a giornate di sole intenso.

Dopo un'estate piuttosto calda, nella seconda quindicina di agosto si sono verificati 2 eventi piovosi che hanno dato respiro e riserve idriche alle uve per una maturazione equilibrata.

La scarsa quantità ha influito positivamente sulla qualità delle uve che sono arrivate alla vendemmia con un perfetto grado di maturazione, una concentrazione di polifenoli e un'ottima componente di finezza.

I profumi risultano intensi e i tannini eleganti. Come spesso accade quando le condizioni climatiche risultano difficili, la mano dell'uomo è fondamentale, e l'attenzione in vigna si rispecchia nei prodotti ottenuti.

L'annata 2021 si caratterizzerà nel tempo per l'equilibrio dei vini e la loro predisposizione all'invecchiamento.

EPOCA DI RACCOLTA: fine settembre, seconda settimana di ottobre

UVA: 100% sangiovese grosso

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

PRODUZIONE: 5.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 13,5, Acidità totale (g/lt.): 5,4, Acidità volatile (g/lt.): 0,45, SO2 Totale (mg/lt.): 70, SO2 libera (mg/lt.): 30, pH: 3,65

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: l'annata ha sviluppato profumi franchi, netti, fragranti

ABBINAMENTI: si accompagna preferibilmente con piatti di carni, salumi e formaggi stagionati



info@camigliano.it

