



CAMIGLIANO

Gualto Brunello di Montalcino Riserva

Scheda Annata 2011

Denominazione d'origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2011

ANDAMENTO CLIMATICO:

Annata piovosa in autunno inverno, estate molto calda, vendemmia soleggiata, annata buona considerata.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO:

4 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:

36 mesi in botti di rovere francese da 20 hl.

PRODUZIONE:

2.600 Bottiglie.

ANALISI CHIMICHE:

Alcool svolto(%): 14,00, Acidità totale (g/lt.): 5,5, Acidità volatile (g/lt.):0,48, SO2 Totale (mg/lt.): 132, SO2 libera (mg/lt.) 35, pH: 3,49, Estratto secco netto (g/lt.) 31.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di grande struttura, rosso rubino, caratteristico, intenso, prodotto nei tre vigneti migliori ricchi di tufo e galestro, è frutto di un'accurata selezione, lavorazioni in vigna e di un sapiente diradamento. E' un vino che possiede una notevole capacità di invecchiamento. Anche dopo molti anni di conservazione presenterà la sua originaria eleganza unita ad un'evoluzione aromatica tipica dei vini di gran classe.

ABBINAMENTI:

Non necessita di abbinamenti particolari anche se la complessità del bouquet e l'importanza della struttura lo rendono perfetto per le grandi occasioni.



Recensioni e valutazione

“Lots of dried fruit and hints of coffee here. Full-bodied, dense and rich with ripe and velvety tannins and a flavorful finish. A typical, ripe 2011. Drink now.”

-James Suckling

92

vinous

“Lively bright red. Aromas of spicy red berries, mint and aromatic herbs on the nose. Then densely focused, with flavors of red cherry, smoke and cocoa. Very savory, this nicely concentrated midweight boasts good density and impressive youthful energy on the finish. Camigliano’s wines have improve by leaps and bounds over the last five or six years, and speak clearly of a very specific, unique zone area of the Brunello production zone.”

-Ian D’Agata

91



“The 2011 Brunello di Montalcino Riserva Gualto represents a return to a more austere and streamlined style. I say this after having written my review for the 2012 special Paesaggio Inatteso expression that is so much plumper and hardier in consistency. This Riserva, however, offers fine and polished aromas of wild berry, cassis and dried raspberry. There are background notes of underbrush, licorice, tar and white chocolate. There is no abruptness or sharpness to the wine, but you will recognize some of that sassy spice and edgy freshness that comes naturally in Sangiovese.”

-Monica Lerner

92

