



# CAMIGLIANO

## Gualto Brunello di Montalcino Riserva

Scheda Annata 2013

### Denominazione d'origine controllata e garantita

#### DESCRIZIONE

##### SCHEDE ANNATA 2013

**ANDAMENTO CLIMATICO** : dopo una primavera e un inizio d'estate abbastanza piovosi, i mesi di settembre e ottobre sono stati buoni, con molto sole e un'ottima ventilazione, che hanno favorito la corretta maturazione delle uve, che presentano un buon equilibrio tra alcol e acidità. «Abbiamo assistito a una vendemmia con maturazioni graduali e tardive, in tipico "stile Novecento" - afferma il presidente del Consorzio - quando si iniziava a raccogliere le uve Sangiovese non prima della seconda metà di settembre»

**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**: Alcol svolto(%): 14,53, Acidità totale (g/l.): 5,7, Acidità volatile (g/l.):0,42, SO2 Totale (mg/l.): 109, SO2 libera (mg/l.) 24, pH: 3,50, Estratto secco netto (g/l.) 33,7

**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

WINE REVIEW

Il Brunello di Montalcino Riserva Gualto 2013 (con 2.600 bottiglie prodotte) è un vino ben strutturato che ha bisogno di un extra di bottiglia per rilassarsi e distendersi. Questa espressione giovanile è ancora un po' ferma e testarda con toni lineari di frutta nera, spezie, fumo e cenere di canfora. Questo vino matura in botte da 20 ettolitri per 36 mesi e ha evidentemente bisogno di più tempo per ammorbidirsi ed evolversi.

Monica Larner

93



---

vinous

WINE REVIEW

Rosso rubino brillante Profumi e aromi profumati di ciliegia rossa, viola, sottobosco, liquirizia e spezie dolci. Pulito, rotondo e carnoso in bocca, con dolci sfumature rosse di ciliegia che si soffermano piacevolmente sulla lunga e raffinata finitura. Sebbene ricco di fascino iniziale, vale la pena tenerlo nella tua cantina e goderti nei prossimi quindici anni circa.

Ian D'Agata

2021-2026

93

---

Wine Spectator

WINE REVIEW

"Offre una chiara espressione di sapori di ciliegia, con sentori di prugna e fragola, aumentati da sentori di cuoio, tabacco e mandorla. Una densa matrice di acidità e tannini solleva tutti gli elementi, mentre il retrogusto rimane. Eccellente armonia Meglio dal 2022 al 2040. "- BS

93

---

JAMESSUCKLING.COM

WINE REVIEW

"Questo ha una serie di spezie salate con cedro, erbe e aromi di bacche secche, che porta ad un palato che ha una gamma luminosa e fresca di frutta blu. Brunello pulito e accessibile. Bevi o tenga. "

James Suckling

91

