



CAMIGLIANO

Gualto Brunello di Montalcino Riserva

Scheda Annata 2015

Denominazione d'origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDE ANNATA 2015

ANDAMENTO CLIMATICO : È senza dubbio un'annata di eccellenza come non se ne vedevano da alcuni anni. Il clima è stato clemente, con un'estate molto calda ma con piogge che hanno aiutato le uve ad arrivare al giusto grado di maturazione. Il 2015 sarà un'annata che ci ricorderemo non solo per questa vendemmia straordinaria, ma anche per l'andamento delle vendite, che ha superato ogni nostra aspettativa".

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO: 5 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: 4.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,05, Acidità totale (g/l.): 5,9, Acidità volatile (g/l.):0,51, SO2 Totale (mg/l.): 78, SO2 libera (mg/l.) 22, pH: 3,50, Estratto secco netto (g/l.) 30,2

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



Intrigante e di buona complessità offre sentori di gerani bagnati, asfalto caldo, bacche di ginepro, stecca di liquirizia e olive nere. Corpo pieno, tannini di grana fine fusi e ben maturi ed un finale armonico e bilanciato che chiude con un volume interessante. Bevi ora o invecchia.

Raffaele Vecchione



GUALTO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

5 grappoli



Da uve Sangiovese. Matura in botti da 20 hl in rovere francese. Rubino leggermente granato. Olfatto su note di pesca gialla, visciole e marasca. Una leggera vena officinale lo rinfresca. Trama gustativa elegante con tannini di ottima qualità e una progressione intensa e rilassata che dona un finale saporito, accattivante e succoso.

95 1
faccina

Decanter

WINE REVIEW

Gualto, Brunello di Montalcino Riserca 2015 si è aggiudicato la Medaglia d'Argento 94 punti ai Decanter World Wine Awards 2021

94



WINE REVIEW

Dal bicchiere emergono aromi sottili che ricordano la canfora, la terra bruciata e il nuovo cuoio. Rotondo e succoso, al palato immediato offre confettura di lamponi, nocciole e chicchi di caffè tostato incorniciati da tannini compatti e levigati. Meglio fino al 2025
KERIN O'KEEFE

92

Wine Spectator

WINE REVIEW

Elegante e lineare nel profilo, questo rosso offre intensi sapori di fragola, lampone, rosa ed erbe selvatiche, con fioriture di minerali e tabacco. Di solida struttura, lascia un retrogusto lungo e risonante di note di frutta, minerali e spezie. Caratteristico per i suoi aromi di frutta rossa brillante. Meglio dal 2024 al 2045

Bruce Sanderson

97

Bellissima l'entrata netta, laminare e molto fruttosa. Altrettanto equilibrate le note di speziatura e balsamicità che si rimbalsano con sentori di terra e sottobosco bagnato. Un bouquet dalla speziatura intrigante
Benvenuto Brunello Off marzo 2021

96++



WINE ADVOCATE

Offrendo maturità e consistenza, il Brunello di Montalcino Riserva Gualto 2015 Camigliano è un vino divertente e accessibile. Il bouquet è molto espressivo, anche in questa giovane fase. Ho trovato interessanti quegli aromi mutevoli di frutta scura, ciliegia matura, essenza di rosmarino e un tocco di olio di eucalipto che si sollevano dal bouquet. Gli aromi di erbe balsamiche sono ben definiti e appaiono sempre con la più bella intensità nelle annate più calde come il 2015. Riserva Gualto mostra una buona struttura e abbastanza acidità per mantenere quei sapori di frutta freschi e luminosi. Sono state prodotte solo 4.000 bottiglie.

94



by Daniele Cernilli

Degustazione di Riccardo Viscardi

96

JAMESUCKLING.COM

WINE REVIEW

Un rosso succulento con note di prugna, frutti di bosco e un po' di carne e spezie. Corpo medio, tannini medi e finale leggermente amarognolo. Bevi adesso.
James Suckling

90

