



CAMIGLIANO

Gualto Brunello di Montalcino Riserva

Scheda Annata 2018 BIO

Denominazione d'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.

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: 1.300 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 15,16, Acidità totale (g/l.): 6,34, Acidità volatile (g/l.):0,55, SO2 Totale (mg/l.): 67, SO2 libera (mg/l.) 27, Estratto secco netto (g/l.) 29,8

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino di grande personalità e struttura, con un naso ampio caratterizzato da sentori di frutta matura, macchia mediterranea e spezie. Viene prodotto da un blend dei due vigneti migliori dell'azienda, nei quali vengono fatte specifiche operazioni agronomiche per ottenere ogni anno la perfetta maturazione dei grappoli.

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



Note fresche ed intriganti pulitissime, ciliegia, mirtillo, ribes. Cenni di erbe aromatiche come maggiorana e basilico. Bocca ben amalgamata fine, sottile viva ed elegante. Finale invitante semplice dai tannini delicati. 94

Leonardo Romanelli

94



Ricordi di arance sanguinella, mandarini cinesi e ciliegie croccanti invadono la scena primaria. Secondariamente, erbe mediterranee come rosmarino arso, salvia e basilico. Al palato, corpo medio-pieno, tannini setosi ed un finale centrato.

RAFFAELE VECCHIONE

95

JEB DUNNUCK

Di colore rosso medio brillante, il Brunello Di Montalcino Riserva Gualto 2018 ha bisogno di un po' d'aria in apertura per rivelare aromi di asfalto catramato, ciliegie candite, caffè espresso e salvia tostata. Corposo, ha un'acidità appetitosa lungo i lati del palato pur avendo un buon frutto maturo ovunque, tannini ricchi, con un tocco minerale salino. Mi piace più il palato che il naso e si mostrerà al meglio nel 2025-2035.

Audry Frick

91

falstaff

95 punti Gualto Brunello di Montalcino Riserva 2018

95



WINE REVIEW

93

SUGGERIMENTO:

2025-2035

Il Brunello di Montalcino Riserva Gualto Camigliano 2018 mostra una qualità matura con frutta cotta, chiodi di garofano, tabacco stagionato, cuoio e una nota finale speziata. C'è del dragoncello o delle erbe grigliate, ma è essiccato e non fresco. La metà del palato è snella e i tannini sono già integrati. Questo vino è predisposto per un consumo a breve e medio termine.

Crogiolata al sole dorato, Camigliano è una bellissima tenuta con un ambizioso programma di vinificazione che comprende una grande azienda vinicola e 92 ettari di vigneto su terreni e microclimi diversi. La famiglia Ghezzi sta attualmente preparando il terreno per un nuovo vigneto con esposizioni particolari in cui verranno impiantati cloni selezionati di Sangiovese per la futura produzione di Brunello di Montalcino.

