



CAMIGLIANO

Paesaggio Inatteso Brunello di Montalcino

Scheda Annata 2019 BIO

Denominazione d'origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2019 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO: Volendo commentare la vendemmia 2019 direi con una sola parola: memorabile per la straordinaria qualità del prodotto ottenuto. L'andamento stagionale ci è stato di grande aiuto, con piogge primaverili che hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche nel terreno, adatte per affrontare un'estate moderatamente calda e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima, nella prima metà dell'anno, è stato più rigido e umido, ed ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite. L'estate è stata calda ma abbastanza regolare, senza particolari picchi di calore prolungati nel tempo o abbondanti precipitazioni. Il mese di settembre è stato caratterizzato da tempo fantastico, temperature miti e grandi escursioni termiche, poche precipitazioni, che hanno permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve. Questo ha prodotto fermentazioni lente, durante le quali c'è stata una grande estrazione di colore, con una buonissima acidità, integrata con una importante componente polifenolica, garantendo complessità. I Brunelli presentano dati analitici molto equilibrati con picchi di valore relativi agli antociani e polifenoli. In generali tutti si presentano molto complessi, ampi, con la struttura che non sovrasta l'equilibrio, e dove l'acidità risulta marcata, nonostante una componente alcolica non bassa. Ciò è dovuto soprattutto alle perfette condizioni di maturità delle uve arrivate in cantina

EPOCA DI RACCOLTA: prima settimana di ottobre

UVA: 100% sangiovese grosso

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 28-30 °C, macerazione: 30 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

INVECCHIAMENTO: 30 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 20 hl

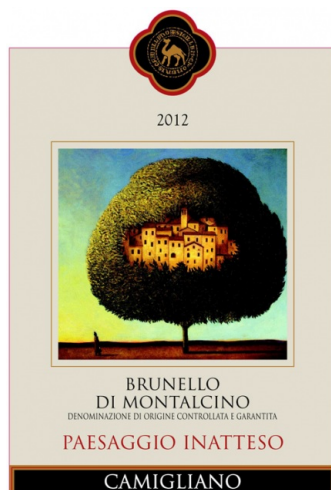
PRODUZIONE: 4.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 15,11, Acidità totale (g/lt.): 6,11 Acidità volatile (g/lt.): 0,57, SO2 Totale (mg/lt.): 61, SO2 libera (mg/lt.) 24, Estratto secco netto (g/lt.) 30,1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino di colore rubino intenso, con un bouquet di frutta matura, abbinata a sentori speziati e vanigliati. In bocca si presenta complesso ed avvolgente, equilibrato ed elegante, molto rispettoso dell'annata. Il finale è molto persistente, fresco e lascia sensazioni di piacevole finezza.

ABBINAMENTI: Va bevuto ad una temperatura ottimale di 18°C e si accompagna a piatti di cacciagione, carni di manzo e di maiale e a formaggi stagionati, ma può essere bevuto anche da solo, in meditazione.

Recensioni e valutazione



Punteggio 95

Frutti rossi vivaci e vibranti di mirtilli rossi, ciliegie rosse e pot-pourri seguiti da rosmarino essiccato e una piacevole scorza d'arancia che migliora l'esperienza. Di medio corpo con acidità rinfrescante e tannini decisi ma morbidi. Puro ed elegante. Da uve coltivate biologicamente. Piacevole adesso. Meglio dopo il 2030.

95



GOLD MEDAL

GOLD MEDAL



Sentori rotondi di mallo di noce, nocciole tostate, semi di lino ma anche prugne rosse, chicchi di melagrana e olive verdi. In sottofondo, incenso e cardamomo. Al palato, corpo medio-pieno, tannini vibranti ed un finale intenso. Meglio dal 2024.

RAFFAELE VECCHIONE

94

falstaff

96 punti Paesaggio Inatteso Brunello di Montalcino 2019

96

Wine Spectator

Punteggio 95

Questa versione mette tutto insieme nel modo migliore la ciliegia, aromi di prugna, terra e ferro e sapori ben integrati, struttura e il lungo retrogusto. Fresco, elastico e vigoroso, questo mostra raffinatezza, con una persistenza di elemento minerale sul finale. Migliore dal 2027 al 2043.

Bruce Sanderson

95

Kerin O'Keefe #KOwine

95

Camigliano Brunello Paesaggio Inatteso 2019 Brunello di Montalcino Il Camigliano
Brunello Paesaggio Inatteso 2019 è assolutamente delizioso e mostra grande energia e intensità. Si apre con aromi di lavanda, cuoio nuovo, erbe selvatiche e frutti di bosco, brilla davvero sul palato morbido e corposo che distribuisce amarena matura, prugna cotta, cacao e cannella prima di un finale di mandorla. I tannini vellutati forniscono un supporto continuo e avvolgente. Bere 2027–2039. Gradazione: 15% Kerin O'Keefe
Novembre 2023 ©kerinokeefe.com

95

Robert Parker
WINE ADVISOR

WINE REVIEW

93

SUGGERIMENTO:

2025-2038

Il Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso biologico Camigliano 2019 porta molti frutti maturi con prugna scura, prugna secca e ribes nero. Espone anche tabacco stagionato e scatole di sigari. La differenza tra questo vino e l'imbottigliamento del paese è che Paesaggio Inatteso prevede un tempo in rovere un po' più lungo (30 mesi invece di 24 mesi) e i contenitori di rovere sono più piccoli (25 ettolitri invece di 60 ettolitri). Una sensazione in bocca di medio peso termina con tannini polverosi e una forte gradazione alcolica del 15%. Furono prodotte solo 4.000 bottiglie.

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.

Pubblicato: 14 dicembre 2023

93

