



CAMIGLIANO



Poderuccio IGT Toscana Scheda Annata 2017 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2017 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : L'annata 2017 è stata caratterizzata da una primavera con temperature miti e con scarse precipitazioni, condizioni che hanno favorito un germogliamento ed una fioritura anticipata. Dal mese di maggio si è registrato un aumento dei valori termici al di sopra delle medie stagionali ed assenza di piogge. In condizioni di scarso apporto idrico le piante hanno risposto in maniera positiva, soprattutto le vigne più vecchie. Il caldo incessante ha avuto un arresto la prima settimana di agosto, tanto che le temperature si sono abbassate decisamente; tale cambiamento ha portato un beneficio immediato alla vite, che ha dato importanti risposte sia sull'apparato areale, sia sui grappoli. Quantitativamente parlando il 2017 è stato un anno difficile, con un calo produttivo tra di circa il 25%-30% rispetto allo scorso anno. Le vinificazioni sono state molto delicate, ma i prodotti ottenuti risultano fragranti e intensi.

EPOCA DI RACCOLTA: : fine settembre, seconda settimana di ottobre

UVA: 65% merlot, 30% cabernet sauvignon, 5% sangiovese

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 25-26 °C, macerazione: 10-12 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

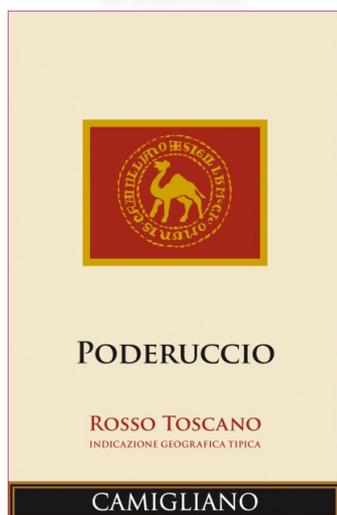
INVECCHIAMENTO: 6 mesi in barriques di rovere francese

PRODUZIONE: 8.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,50, Acidità totale (g/l.): 5,4, Acidità volatile (g/l.):0,4, SO2 Totale (mg/l.): 71, SO2 libera (mg/l.) 28, pH: 3,65

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: non solo un Super Tuscan, frutto di una felice combinazione di merlot e cabernet sauvignon, un vino prodotto sui terreni argillosi e calcarei a sud di Montalcino in posizione ridente e soleggiata

ABBINAMENTI: Gradevole non solo agli esperti più sofisticati ma apprezzato da una più ampia categoria di fruitori che lo abbinano alla carne, al pesce, ai salumi, ai formaggi e a tante possibili variazioni di verdure



Recensioni e valutazione

JAMES SUCKLING.COM

WINE REVIEW

"Bacche rosse secche, terra, erbe tostate e cedro. Corpo medio, tannini medio-gommosi e finale medio. Da bere ora." - JAMES SUCKLING

Impara la pronuncia

Uno stile maturo, tendente al molto maturo, con aromi di prugna e mora, con note di ferro, cuoio e erbe selvatiche. Ampio e potente, rivela un denso strato di tannini sul finale lungo e sapido. Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Bevi ora fino al 2028. 3.333 astucci realizzati, 580 astucci importati. - BS

92

