



CAMIGLIANO



Poderuccio IGT Toscana

Scheda Annata 2019 BIO

Indicazione geografica tipica

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: : 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: 20.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,00, Acidità totale (g/lt.): 5,3, Acidità volatile (g/lt.):0,52, SO2 Totale (mg/lt.): 75, SO2 libera (mg/lt.): 30, pH: 3,7

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

JAMESSUCKLING.COM

WINE REVIEW

Aromi di prugne, more, cuoio, funghi e spezie. Di medio corpo con tannini fini e fresca

acidità. Fruttato e succoso in bocca con una consistenza fresca e setosa. Finale saporito. Un po' austero alla fine, ma in senso positivo. Bevi ora o aspetta.

91

Wine Spectator

WINE REVIEW

Rotondo e intrecciato con aromi di mora, prugna ed erbe selvatiche. È maturo e ricco, con un finale moderatamente lungo. Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese.

88



info@camigliano.it