



# CAMIGLIANO

## Rosso di Montalcino Scheda Annata 2015

### **Denominazione di origine controllata**

#### **DESCRIZIONE**

#### **SCHEDA 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:**

Fine settembre, seconda settimana di ottobre.

#### **UVA:**

100% Sangiovese grosso.

#### **VINIFICAZIONE:**

Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 25-26 °C, macerazione: 8-10 giorni, fermentazione malolattica in acciaio.

#### **INVECCHIAMENTO:**

6 Mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 60 hl.

#### **PRODUZIONE:**

80.000 Bottiglie.

#### **ANALISI CHIMICHE:**

Alcool svolto(%): 14,00, Acidità totale (g/lt.): 5,1, Acidità volatile (g/lt.):0,38, SO2 Totale (mg/lt.): 60, SO2 libera (mg/lt.) 22, pH: 3,60, Estratto secco netto (g/lt.) 29,6.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

figlio del brunello perché è frutto del sangiovese, è un vino che esprime già le sue doti dopo un anno di invecchiamento in legno e può migliorare col tempo nell'invecchiamento in bottiglia

#### **ABBINAMENTI:**

vino rosso giovane, fresco, fruttato, di media struttura, ottimo l'abbinamento con i formaggi semistagionati e i primi con sugo di carne



CAMIGLIANO

## Recensioni e valutazione

### **JAMESSUCKLING.COM**

"This is an excellent Rosso with lots of hazelnut, dried-cherry and berry character. Medium body, firm and silky tannins and a flavorful finish. A baby Brunello indeed. Drink or hold."

-James Suckling



“Here’s a great taste of Sangiovese from Montalcino in southern Tuscany. The 2015 Rosso di Montalcino is dark and luscious with cherry and wild berry that is interwoven within elegant tones of balsam herb and cured leather. Rosso di Montalcino does not have the depth or complexity of its big brother Brunello, but the wine offers a very authentic taste of the territory and the grape nonetheless.”

-*Monica Larner*

