



CAMIGLIANO

Rosso di Montalcino

Scheda Annata 2016

Denominazione di origine controllata

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2016

ANDAMENTO CLIMATICO:

Dopo una primavera piovosa, l'autunno è stato caratterizzato da molto caldo di giorno e fresco di notte, un'escursione che ha reso le uve particolarmente ricche di acidità, colore e profumi. La vendemmia è stata perfetta, una delle più belle degli ultimi anni. A maggio e giugno il clima è stato fresco, con una buona piovosità, mentre in estate il caldo è stato equilibrato, non eccessivo.

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(%): 13,50, Acidità totale (g/l.): 5,5, Acidità volatile (g/l.):0,25, SO2 Totale (mg/l.): 70, SO2 libera (mg/l.) 21, pH: 3,60, Estratto secco netto (g/l.) 29,4.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

L'annata ha sviluppato profumi franchi, netti, fragranti, una spalla acida forte che è garanzia di un lungo invecchiamento e un colore intenso e vivace.

ABBINAMENTI:

Viene servito intorno ai 16-18°C e si abbina a piatti di carne, ai salumi e ai formaggi.

Recensioni e valutazione



CAMIGLIANO



The 2016 Rosso di Montalcino delivers lots of red fruit (cherry) and bright intensity. This is an exuberant and fruit-driven expression that addresses all your basic wine needs. This Rosso is refreshing, simple, decidedly Italiano in personality and would pair with all of your favorite pasta, ravioli or gnocchi dishes. What more do you want at this excellent price?

2018-2021

-Monica Lerner

89

Wine Spectator

WINE SPECTATOR SAVVY SHOPPER-L'Italia produce vini con un ottimo rapporto qualità-prezzo da più regioni e la Toscana ha un posto di rilievo. Fragola, ciliegia, rosa, grafite; elegante, vivace, armonioso

90

falstaff

Fresco, rosso rubino intenso. Naso profumato di frutti di bosco maturi e pomodori secchi, invitanti. Bella dolcezza della frutta avvolta da morbida. Tannino, potente pressione sul palato con un finale lungo

13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubinrot.

Duftige Nase nach reifen Waldbeeren und getrockneten Tomaten, einladend.

Schöne Fruchtsüße umhüllt von geschmeidigem

Tannin, kräftiger Druck am Gaumen

mit langem Finale

92

