



# CAMIGLIANO

## Rosso di Montalcino Scheda Annata 2017 BIO

### Denominazione di origine controllata

#### 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.

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: 40.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14, Acidità totale (g/l.): 5,5, Acidità volatile (g/l.):0,50, SO2 Totale (mg/l.): 70, SO2 libera (mg/l.) 25, pH: 3,50, Estratto secco netto (g/l.) 31,2

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 ma anche a tutte le possibili declinazioni vegetali di elaborati piatti di verdure (al gratin, stufate, fritte ,arrostite, in salsa e soufflé)

## Recensioni e valutazione

WINE REVIEW

Il Rosso di Montalcino 2017 mostra un'intensità immediata con aromi di frutta scura e dolce maturazione. Questa annata è specificamente legata al calore e alla morbidezza del frutto ottenuto in questa stagione di crescita a caldo. Dall'aroma emergono la ciliegia scura, la crème de cassis e la prugna nera. Il vino è morbido e semplice, ma sarebbe un ottimo compagno per un hamburger e patatine fritte.



2018



ROSSO  
DI MONTALCINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CAMIGLIANO

---

**JAMES SUCKLING.COM** 

WINE REVIEW

"C'è un buon frutto blu in questo con violette, mirtilli e spezie. Corpo medio, sfumature di agrumi freschi e un finale medio-gommoso. Da uve da agricoltura biologica. Da bere ora."  
- JAMES SUCKLING

