



CAMIGLIANO

Rosso di Montalcino Scheda Annata 2020 BIO

Denominazione di origine controllata

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2020 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : La vendemmia 2020 ha portato rese ridotte, ma dal punto di vista qualitativo le uve hanno presentato un ottimo equilibrio ed un perfetto stato sanitario. A Camigliano ci auspichiamo vini dai colori e profumi molto intensi, di grande equilibrio e personalità, anche con il passare del tempo durante l'affinamento. L'annata è iniziata con un inverno piuttosto mite. La primavera è stata molto buona a livello climatico, con piogge abbondanti, ma che non hanno inficiato lo stato sanitario delle piante, che altresì si sono sviluppate con un'ottima e robusta vegetazione. La piovosità primaverile ha consentito l'accumulo di importanti riserve idriche nel terreno, che hanno aiutato le piante a superare un'estate calda e siccitosa, senza piogge e con picchi di calore piuttosto elevati, con punte superiori a 40°C tra luglio ed agosto.. Fortunatamente si è verificata una pioggia alla fine di agosto , che ha reidratato il terreno e la vegetazione; poi il mese di settembre (fondamentale per il sangiovese) è stato favoloso ed il clima ha permesso di ottenere una fantastica maturazione delle uve. I vini ottenuti, fino ad adesso, presentano tonalità ed intensità veramente importanti, tra le migliori degli ultimi anni; La componente acida risulta evidente, e la freschezza dei profumi si manifesta sin dai primi assaggi ; queste due componenti, insieme ad una notevole struttura, caratterizzano l'annata, fino a questo momento. Molto interessante è trovare nei vini condizioni opposte, che difficilmente convivono in una stessa annata; struttura e freschezza, ampiezza e acidità si percepiscono evidenti, ma già in grande equilibrio, tali da farci auspicare una delle annate più longeve degli ultimi anni.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO: 5 stelle

EPOCA DI RACCOLTA: : fine settembre,

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

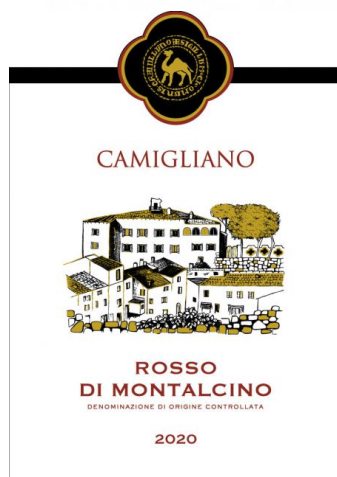
INVECCHIAMENTO: 6 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 60 hl

PRODUZIONE: 80.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,78, Acidità totale (g/l.): 6,1, Acidità volatile (g/l.):0,45, SO2 Totale (mg/l.): 53, SO2 libera (mg/l.) 20, pH: 3,50, Estratto secco (g/l.) 31,1

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



Recensioni e valutazione

JAMESSUCKLING.COM

WINE REVIEW

Al naso frutti di bosco e fiori secchi con qualche anguria appena tagliata. Corpo medio. Deliziosa frutta alla fine. Da uve da agricoltura biologica.

90



Pesche nettarine, albicocche e susine rosse sono i sentori immediati di questo Rosso. In sottofondo, rosa canina, cipria e talco. Al palato, corpo medio-pieno, tannini accompagnati da una spiccata acidità ed un finale succoso. Bevi ora o invecchia.

90

falstaff

Rosso di Montalcino 2020

91



1 PROSIT GUIDA ONAV 2022

1 PROSIT



Pesche nettarine, albicocche e susine rosse sono i sentori immediati di questo Rosso. In sottofondo, rosa canina, cipria e talco. Al palato, corpo medio-pieno, tannini accompagnati da una spiccata acidità ed un finale succoso. Bevi ora o invecchia.

90

falstaff

Rubino brillante con una sfumatura granata. Al naso è caratterizzato da succose ciliegie, di sottobosco, con una nota leggermente eterea. Al palato setoso, succoso e di buona freschezza, tannini ben integrati e compatti, con una fine nota di frutta fino al lungo finale.

91



info@camigliano.it