



CAMIGLIANO

Gualto Brunello di Montalcino Riserva Scheda Annata 2016

Denominazione d'origine controllata e garantita

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: : prima e seconda settimana di ottobre

UVA: 100% sangiovese grosso

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 28-30 °C, macerazione: 21-25 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

INVECCHIAMENTO: 36 mesi in botti di rovere francese da 20 hl

PRODUZIONE: 4.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,83, Acidità totale (g/lt.): 5,9, Acidità volatile (g/lt.):0,63, SO2 Totale (mg/lt.): 91, SO2 libera (mg/lt.) 36, pH: 3,50, Estratto secco netto (g/lt.) 30,9

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino di grande personalità e struttura, con un naso ampio caratterizzato da sentori di frutta matura, macchia mediterranea e spezie. Viene prodotto da un blend dei due vigneti migliori dell'azienda, nei quali vengono fatte specifiche operazioni agronomiche per ottenere ogni anno la perfetta maturazione dei grappoli.

E' un vino che possiede una notevole capacità di invecchiamento; anche dopo molti anni di conservazione presenterà la sua originaria eleganza unita ad un'evoluzione aromatica tipica dei vini di gran classe.

ABBINAMENTI: non necessita di abbinamenti particolari anche se la complessità del bouquet e l'importanza della struttura lo rendono perfetto per le grandi occasioni



Recensioni e valutazione



Decisamente affumicato nel profilo primario che mostra note di legno bagnato, cumino, pepe bianco, fiori bianchi appassiti e scorza d'arancia bruciata. Da medio a pieno corpo, leggero, tannini di buona struttura e un finale di buona bevibilità. Meglio dal 2022.

93



2 PROSIT GUIDA ONAV 2022

2 PROSIT



Guida Oro I Vini di Veronelli 2023 - Tre stelle Oro Gualto Brunello di Montalcino Riserva 2016

Tre Stelle Oro



QUATTRO VITI Guida AIS Italia Gualto Brunello di Montalcino Riserva 2016

4 viti

falstaff

Rosso rubino luminoso. Naso sostanzioso e invitante di succose ciliegie e arance rosse, con sottili toni di pepe bianco e pomodori secchi nel retrogusto. Molto succoso e molto netto al palato, si mostra con fine fusione e tanto succo, nel lungo finale ricco di finezza ed elegante

95



TRE BICCHIERI GUIDA VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO Gualto Brunello di Montalcino Riserva 2016

TRE BICCHIERI



5 Grappoli BIBENDA 2023

5 grappoli



The WineHunter MERANO MEDAGLIA ROSSA

MEDAGLIA ROSSA



VINO TOP

VINO TOP

Wine Spectator

WINE REVIEW

Con sapori succulenti di ciliegia, lampone, cuoio e spezie, questo rosso è elegante e ben strutturato. Presenta un equilibrio fine e un finale che riprende il frutto mentre raccoglie una componente minerale. Fresco e lungo. Il migliore dal 2025 al 2040. —B.S.

94

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Il Brunello di Montalcino Riserva Gualto Camigliano 2016 mostra una maggiore precisione e linee più nitide rispetto ai vini 2017 qui recensiti. Questo vino rivela anche un carattere fruttato più vivace e integro con aromi immediati di ciliegia, susina selvatica e rosa. In tutto, questa produzione di 3.800 bottiglie mostra un approccio attento e delicato, in linea con questa classica annata leggermente più fresca. Questo vino probabilmente ti offre il miglior rapporto qualità-prezzo tra questa serie di nuove uscite.

94

JAMES SUCKLING.COM

WINE REVIEW

Un Brunello piuttosto morbido e succoso con carattere di ciliegia, cioccolato, noce e corteccia. È gustoso e fresco con molte cose da fare. Molto strutturato e raffinato. Va avanti per minuti. Dagli due o tre anni per stare insieme. Da provare dopo il 2023.

93

vinous

WINE REVIEW

Il Brunello di Montalcino Riserva Gualto 2016 si diffonde con un intenso spettacolo di ciliegie officinali, erbe selvatiche e pietrisco affumicato. Questo è puro e dai toni freddi, ma offre la più setosa delle trame e frutti rossi lussuosamente maturi che bilanciano bene l'espressione. La Riserva Gualto si assottiglia leggermente strutturata con erbe balsamiche e un sottile strattone di tannini aderenti. Non venire qui aspettandoti una Riserva grande e robusta; il 2016 è tutto fascino.

92



info@camigliano.it



CAMIGLIANO

Paesaggio Inatteso Brunello di Montalcino

Scheda Annata 2018 BIO

Denominazione d'origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2018 BIO



ANDAMENTO CLIMATICO: L'annata 2018 a Camigliano è stata caratterizzata da una primavera con precipitazioni superiori alla norma (che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno, dopo la siccità dello scorso anno). Questa condizione, in considerazione del regime biologico della nostra azienda, ci ha impegnati notevolmente sia dal punto di vista delle operazioni meccaniche (contenimento infestanti sul terreno), sia dal punto di vista della gestione della vegetazione. Le fasi fenologiche (germogliamento, fioritura e allegagione) hanno avuto un andamento abbastanza regolare, producendo pertanto un buona produzione , con peso dei grappoli decisamente superiore rispetto allo scorso anno. Nel periodo della vendemmia le condizioni meteo sono risultate molto buone e la raccolta delle uve è tornata su una tempistica più tradizionale. I prodotti, appena ultimata la svinatura, risultano con tonalità di colore molto intenso, di gradazioni sostenute, ma con valori di acidità elevati.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO: 4 stelle

EPOCA DI RACCOLTA: prima settimana di ottobre

UVA: 100% sangiovese grosso

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 28-30 °C, macerazione: 30 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

INVECCHIAMENTO: 30 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 20 hl

PRODUZIONE: 6.600 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 15,12, Acidità totale (g/lt.): 6,3 Acidità volatile (g/lt.):0,47, SO2 Totale (mg/lt.): 83, SO2 libera (mg/lt.) 29, pH: 3,60, Estratto secco netto (g/lt.) 31,1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino di colore rubino intenso, con un bouquet di frutta matura, abbinata a sentori speziati e vanigliati. In bocca si presenta complesso ed avvolgente, equilibrato ed elegante, molto rispettoso dell'annata. Il finale è molto persistente, fresco e lascia sensazioni di piacevole finezza.

ABBINAMENTI: Va bevuto ad una temperatura ottimale di 18°C e si accompagna a piatti di cacciagione, carni di manzo e di maiale e a formaggi stagionati, ma può essere bevuto anche da solo, in meditazione.

Recensioni e valutazione



Ricordi agrumati di arance, lime e limoni. In sottofondo, erbe mediterranee come salvia arsa, rosmarino e maggiorana. Al palato, corpo medio-pieno, tannini soffici ed un finale di

spiccata acidità. Meglio dal 2023.

92

Wine Spectator

WINE REVIEW

Un rosso profumato introdotto da aromi e sapori di rosa, fragola e kirsch, con note salate di eucalipto e menta che pesano mentre questo rassoda il palato centrale fino al finale. Elegante e vibrante. Il meglio dal 2024 al 2040. —B.S.

94

falstaff

93 punti

93

Robert Parker
WINE ADVISOR

WINE REVIEW

Il Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2018 offre una presentazione sicura e schietta di aromi con frutta scura, spezie leggere, fumo catramoso e tabacco stagionato. Il vino presenta un ritratto completo di un'annata che offre frutta matura da un lato e freschezza acida dall'altro. Mostra una sensazione in bocca snella, di peso medio con una struttura tannica che vira verso l'accessibilità. Questo è un vino biologico certificato e, ancora una volta, la mia lamentela principale è una gradazione alcolica del 15% troppo alta. La produzione è di 6.600 bottiglie

93

Vinum
WINE ADVISOR

WINE REVIEW

Naso ricco di frutti rossi, cuoio e cioccolato; l'attacco è morbido ed equilibrato, i tannini sono robusti e persistenti. Vino di terroir del sud-ovest della zona di coltivazione, diventa sempre più elegante con l'aerazione.

17,5/20

Da Giardininotes.com

94

Aromi fragranti di tulipani, prugne, ciliegie e buccia d'arancia. Corposo con frutta vibrante che risplende su una cornice tannica stretta, ferma e fine. Tanta energia qui. La frutta si evolve in praline e noci. Da uve da agricoltura biologica. Bere dopo il 2024.

94

vinous

Un bouquet polveroso di rose appassite, amarene, liquirizia e pelle consumata rende il Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2018 un piacere totale al naso. Questo è setoso all'ingresso ed energico, con potenti frutti rossi e spezie saporite che inondano il palato con concentrazione giovanile. In tutto questo, si insedia un sottile strato di tannini croccanti, fornendo una struttura nitida che indugia nel finale profumato. Questo potrebbe non essere un classico Brunello, ma tra qualche anno mi aspetto che il Paesaggio Inatteso superi le consegne in ogni modo.

92





CAMIGLIANO

Brunello di Montalcino Scheda Annata 2018 BIO

Denominazione di origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2018 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO: L'annata 2018 a Camigliano è stata caratterizzata da una primavera con precipitazioni superiori alla norma (che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno, dopo la siccità dello scorso anno). Questa condizione, in considerazione del regime biologico della nostra azienda, ci ha impegnati notevolmente sia dal punto di vista delle operazioni meccaniche (contenimento infestanti sul terreno), sia dal punto di vista della gestione della vegetazione. Le fasi fenologiche (germogliamento, fioritura e allegagione) hanno avuto un andamento abbastanza regolare, producendo pertanto un buona produzione, con peso dei grappoli decisamente superiore rispetto allo scorso anno. Nel periodo della vendemmia le condizioni meteo sono risultate molto buone e la raccolta delle uve è tornata su una tempistica più tradizionale. I prodotti, appena ultimata la svinatura, risultano con tonalità di colore molto intenso, di gradazioni sostenute, ma con valori di acidità elevati.

CLASSIFICAZIONE CONSORZIO DEL BRUNELLO: 4 stelle

EPOCA DI RACCOLTA: ultima settimana di settembre e prima settimana di ottobre

UVA: 100% sangiovese grosso

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 28-30 °C, macerazione: 21-25 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

INVECCHIAMENTO: 24 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 60 hl, 12 mesi in tini in cemento

PRODUZIONE: 190.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,50 Acidità totale (g/lt.): 5,6, Acidità volatile (g/lt.):0,50, SO2 Totale (mg/lt.): 71 SO2 libera (mg/lt.): 28 pH: 3,60, Estratto secco netto (g/lt.) 29,90

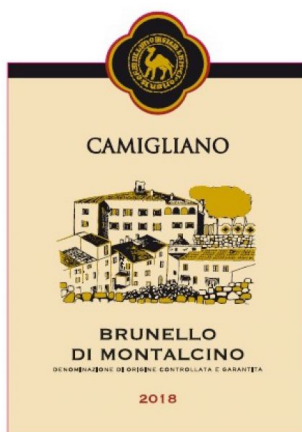
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino di colore rosso rubino, tendente ad un granato molto vivace. Ha un profumo intenso e persistente, ampio ed etereo. Si evidenziano piccoli frutti rossi maturi uniti a note speziate. Al gusto i tannini si presentano equilibrati e morbidi con un'ottima persistenza aromatica.

ABBINAMENTI: Va bevuto ad una temperatura ottimale di 18°C e si accompagna a piatti di cacciagione, a carni di manzo e di maiale e a formaggi stagionati, ma può essere bevuto anche da solo, in meditazione.

Recensioni e valutazione



Succo di albicocche e pesce emergono dal calice. Nel profilo secondario, ricordi di sottobosco, funghi e sottospirito. Al palato, corpo medio-pieno, tannini rustici ed un finale di spiccata acidità. Meglio dal 2023.



falstaff

92 punti

92



WINE REVIEW

Vino biologico certificato, il Camigliano 2018 Brunello di Montalcino ha un aspetto medio scuro con aromi rotondi e maturi di confit di ciliegie, crostata di more, rosa nera ed erbe balsamiche. Il vino è strutturato e ricco; tuttavia, l'alcol è troppo alto al 15%. Quel potere toglie il potenziale a lungo termine del delicato Sangiovese e pone invece l'uva in una finestra bevande a breve o medio termine. Il vino affina in grandi botti di rovere per 24 mesi, per una generosa produzione di 190.000 bottiglie.

91



92+



WINE REVIEW

Un Brunello maturo e corposo con intense note di cassis, prugne cotte e olive kalamata. Anche delle erbe grigliate. Tannini ampi e cremosi con abbondanza di frutta ricca. Un po' monodimensionale ma concentrato e saporito. Da uve da agricoltura biologica. Bere dopo il 2023

92

vinous

WINE REVIEW

C'è una qualità quasi candida nel bouquet del Brunello di Montalcino 2018, poiché la rosa dolce e la ciliegia medicinale lasciano il posto a sfumature di cedro rasato e pino. Questo è un Sangiovese di peso medio e grazioso, con un'acidità brillante che aggiunge un carattere quasi succoso all'interno. Risuonano sentori di erbe di fragola e menta, poiché questo finale è solo leggermente strutturato, ma con una lunghezza ammirevole. Anche se non suggerirei un invecchiamento a lungo termine, aspettatevi che il 2018 si mostri magnificamente dopo solo pochi anni.



info@camigliano.it



CAMIGLIANO

Rosso di Montalcino Scheda Annata 2021 BIO

Denominazione di origine controllata

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2021 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : L'annata 2021 è iniziata con ottime condizioni climatiche e accumulo di risorse idriche per l'estate.

In aprile si è verificata una gelata anomala e tardiva che ha influito sul quantitativo delle uve, ma poi la primavera è stata equilibrata, con le giuste precipitazioni alternate a giornate di sole intenso.

Dopo un'estate piuttosto calda, nella seconda quindicina di agosto si sono verificati 2 eventi piovosi che hanno dato respiro e riserve idriche alle uve per una maturazione equilibrata.

La scarsa quantità ha influito positivamente sulla qualità delle uve che sono arrivate alla vendemmia con un perfetto grado di maturazione, una concentrazione di polifenoli e un'ottima componente di finezza.

I profumi risultano intensi e i tannini eleganti. Come spesso accade quando le condizioni climatiche risultano difficili, la mano dell'uomo è fondamentale, e l'attenzione in vigna si rispecchia nei prodotti ottenuti.

L'annata 2021 si caratterizzerà nel tempo per l'equilibrio dei vini e la loro predisposizione all'invecchiamento.

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: 40.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,72, Acidità totale (g/lt.): 5,9, Acidità volatile (g/lt.):0,46, SO2 Totale (mg/lt.): 50, SO2 libera (mg/lt.) 21, pH: 3,50, Estratto secco (g/lt.) 29,9

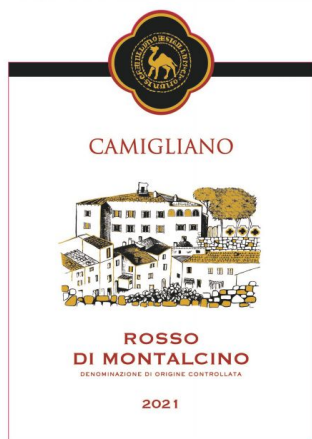
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Questo vino si presenta molto rispettoso dell'annata e richiama in modo evidente la tipicità del sangiovese di Montalcino. Infatti le note di frutta matura e di fiori (come la viola) si interfacciano alle sensazioni sapide in un perfetto equilibrio; i tannini risultano levigati ed accompagnano piacevolmente la lunghezza del finale.

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

WINE REVIEW

Il Camigliano 2021 Rosso di Montalcino biologico (con 30.000 bottiglie prodotte) offre aromi vintage caldi di frutta matura, ciliegia secca, liquirizia e oliva nera. L'effetto è sul lato



pesante. Assapori le bucce dell'uva e il vino rivela un lato crudo e autentico del Sangiovese. Chiude con freschezza e sentori di spezie.

87



info@camigliano.it



CAMIGLIANO

Borgone IGt Toscana Scheda Annata 2021 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2021 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : L'annata 2021 è iniziata con ottime condizioni climatiche e accumulo di risorse idriche per l'estate.

In aprile si è verificata una gelata anomala e tardiva che ha influito sul quantitativo delle uve, ma poi la primavera è stata equilibrata, con le giuste precipitazioni alternate a giornate di sole intenso.

Dopo un'estate piuttosto calda, nella seconda quindicina di agosto si sono verificati 2 eventi piovosi che hanno dato respiro e riserve idriche alle uve per una maturazione equilibrata.

La scarsa quantità ha influito positivamente sulla qualità delle uve che sono arrivate alla vendemmia con un perfetto grado di maturazione, una concentrazione di polifenoli e un'ottima componente di finezza.

I profumi risultano intensi e i tannini eleganti. Come spesso accade quando le condizioni climatiche risultano difficili, la mano dell'uomo è fondamentale, e l'attenzione in vigna si rispecchia nei prodotti ottenuti.

L'annata 2021 si caratterizzerà nel tempo per l'equilibrio dei vini e la loro predisposizione all'invecchiamento.

EPOCA DI RACCOLTA: : fine settembre, seconda settimana di ottobre

UVA: 50% cabernet sauvignon 40% petit verdot 10% merlot

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

PRODUZIONE: 40.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,3, Acidità totale (g/lt.): 5,3, Acidità volatile (g/lt.):0,51, SO2 Totale (mg/lt.): 60, SO2 libera (mg/lt.) 29, pH: 3,8

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino dal colore rosso intenso, con profumo piacevolmente vinoso e sapore armonico. Presenta un bouquet di frutti rossi maturi e spezie; i tannini risultano eleganti al palato ed il vino offre ottima armonia e bevibilità

ABBINAMENTI: Da abbinarsi a salumi, formaggi, crostini e bruschetta.





CAMIGLIANO

Chianti Colli Senesi Scheda Annata 2021 BIO

Denominazione d'origine controllata e garantita

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2021 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : L'annata 2021 è iniziata con ottime condizioni climatiche e accumulo di risorse idriche per l'estate.

In aprile si è verificata una gelata anomala e tardiva che ha influito sul quantitativo delle uve, ma poi la primavera è stata equilibrata, con le giuste precipitazioni alternate a giornate di sole intenso.

Dopo un'estate piuttosto calda, nella seconda quindicina di agosto si sono verificati 2 eventi piovosi che hanno dato respiro e riserve idriche alle uve per una maturazione equilibrata.

La scarsa quantità ha influito positivamente sulla qualità delle uve che sono arrivate alla vendemmia con un perfetto grado di maturazione, una concentrazione di polifenoli e un'ottima componente di finezza.

I profumi risultano intensi e i tannini eleganti. Come spesso accade quando le condizioni climatiche risultano difficili, la mano dell'uomo è fondamentale, e l'attenzione in vigna si rispecchia nei prodotti ottenuti.

L'annata 2021 si caratterizzerà nel tempo per l'equilibrio dei vini e la loro predisposizione all'invecchiamento.

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

PRODUZIONE: 5.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 13,5, Acidità totale (g/lt.): 5,4, Acidità volatile (g/lt.):0,45, SO2 Totale (mg/lt.): 70, SO2 libera (mg/lt.) 30, pH: 3,65

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: l'annata ha sviluppato profumi franchi, netti, fragranti

ABBINAMENTI: si accompagna preferibilmente con piatti di carni, salumi e formaggi stagionati



info@camigliano.it





CAMIGLIANO



Poderuccio IGT Toscana Scheda Annata 2021 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2021 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : L'annata 2021 è iniziata con ottime condizioni climatiche e accumulo di risorse idriche per l'estate.

In aprile si è verificata una gelata anomala e tardiva che ha influito sul quantitativo delle uve, ma poi la primavera è stata equilibrata, con le giuste precipitazioni alternate a giornate di sole intenso.

Dopo un'estate piuttosto calda, nella seconda quindicina di agosto si sono verificati 2 eventi piovosi che hanno dato respiro e riserve idriche alle uve per una maturazione equilibrata.

La scarsa quantità ha influito positivamente sulla qualità delle uve che sono arrivate alla vendemmia con un perfetto grado di maturazione, una concentrazione di polifenoli e un'ottima componente di finezza.

I profumi risultano intensi e i tannini eleganti. Come spesso accade quando le condizioni climatiche risultano difficili, la mano dell'uomo è fondamentale, e l'attenzione in vigna si rispecchia nei prodotti ottenuti.

L'annata 2021 si caratterizzerà nel tempo per l'equilibrio dei vini e la loro predisposizione all'invecchiamento.

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: 10.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 14,60, Acidità totale (g/l.): 5,4, Acidità volatile (g/l.):0,56, SO2 Totale (mg/l.): 78, SO2 libera (mg/l.): 27, 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

WINE REVIEW

Blend di uve biologiche, 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 5% Sangiovese, il Camigliano 2021 Poderuccio mostra una concentrazione medio-scura con aromi maturi di prugna cotta e uva passa. Senti il caldo sole toscano in questo vino entry-level. C'è oliva nera, rosmarino e spezie dolci o chiodi di garofano schiacciati. Affina in rovere francese per

2019



PODERUCCIO

ROSSO TOSCANO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

CAMIGLIANO

un breve sei mesi. Ottieni molta potenza e un'astringenza persistente in questo vino altrimenti senza pretese. La produzione è di 6.660 bottiglie.

88



info@camigliano.it



CAMIGLIANO

Gamal IGT Vermentino Scheda Annata 2022 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2022 BIO



ANDAMENTO CLIMATICO: La vendemmia 2022 si può definire con una parola: "sorprendente"! Sorprendente perché è stata un'annata difficile dal punto di vista climatico, con molte preoccupazioni soprattutto nei mesi di giugno e luglio sulle condizioni delle piante (che hanno invece reagito in modo incredibile alle piogge di fine luglio) e sulla qualità dei vini (che altresì si sono mostrati inaspettatamente equilibrati e armonici). Le condizioni climatiche sono state veramente particolari a partire dall'inverno, freddo ma secco, a cui è seguita una primavera mite ma caratterizzata da pochissima pioggia. Poi da fine primavera/inizio estate le temperature sono aumentate notevolmente ed è proseguita la mancanza di piogge, con importanti ondate di caldo, fino alla fine di luglio. Le preoccupazioni per questa eccessiva siccità sono state molte, e si pensava già ad una vendemmia difficile, con scarsa maturazione delle uve, stress idrici e situazioni di concentrazioni dovute a surmaturazioni e appassimenti. Invece a Camigliano è arrivata, providenziale, una pioggia a fine luglio di 40 mm, che ha fatto "respirare" le piante, che sono state capaci di ripartire dal punto di vista vegetativo. Fortunatamente anche nel mese di agosto si sono verificati alcuni eventi piovosi ed abbassamenti di temperatura, che hanno consentito ai vigneti di proseguire nella maturazione. La vendemmia è stata anticipata di qualche giorno, poiché con la mancanza di piogge ed il calore estivo, il ciclo della pianta si è accorciato, e la maturazione è iniziata precocemente; però poi si è sviluppata in modo lineare, con temperature idonee nel mese di settembre, dove le singole vigne sono state raccolte con la dovuta tempistica. Importante più di sempre è stata la scelta della gestione dei vigneti, con lavorazioni superficiali e frequenti, interventi leggeri sulla vegetazione (non sono state effettuate operazioni come cimature e sfogliature, che avrebbero incentivato la pianta a "reagire" e di conseguenza a cercare di produrre vegetazione a scapito dell'assistenza ai grappoli) e scelta ottimale del momento della raccolta. Oggi i vini ottenuti presentano una grande fragranza di profumi, con una componente aromatica estremamente interessante ed un grande equilibrio di alcol e acidità; risultano vini con tannini piacevoli già dai primi assaggi e con personalità e finezza tali da far presagire grandi doti nell'invecchiamento.

EPOCA DI RACCOLTA: ultima settimana di agosto

UVA: 100% vermentino

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 16-18 °C, batonnage sulle fecce per 4-5 mesi a temperatura intorno ai 16°C

PRODUZIONE: 8.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 13,3, Acidità totale (g/lt.): 5,9, Acidità volatile (g/lt.): 0,38, SO2 Libera (mg/lt.): 30, SO2 Totale (mg/lt.): 80, pH: 3,2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: all'olfatto si presenta di buona intensità, armonioso e rotondo, con una notevole tipicità che richiama il vermentino nelle sue note più caratteristiche. Al sapore è secco, pieno, avvolgente, con sentori di pompelmo e arancia amara, e con buona persistenza. Al retrogusto presenta anche una buona nota sapida.

ABBINAMENTI: viene servito intorno agli 8-10°C, ottimo come aperitivo o in abbinamento ai piatti di pesce



info@camigliano.it



CAMILGLIANO

Bianco delle Crete IGT Vermentino Scheda Annata 2022 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2022 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : La vendemmia 2022 si può definire con una parola: "sorprendente"! Sorprendente perché è stata un'annata difficile dal punto di vista climatico, con molte preoccupazioni soprattutto nei mesi di giugno e luglio sulle condizioni delle piante (che hanno invece reagito in modo incredibile alle piogge di fine luglio) e sulla qualità dei vini (che altresì si sono mostrati inaspettatamente equilibrati e armonici). Le condizioni climatiche sono state veramente particolari a partire dall'inverno, freddo ma secco, a cui è seguita una primavera mite ma caratterizzata da pochissima pioggia. Poi da fine primavera/inizio estate le temperature sono aumentate notevolmente ed è proseguita la mancanza di piogge, con importanti ondate di caldo, fino alla fine di luglio. Le preoccupazioni per questa eccessiva siccità sono state molte, e si pensava già ad una vendemmia difficile, con scarsa maturazione delle uve, stress idrici e situazioni di concentrazioni dovute a surmaturazioni e appassimenti. Invece a Camigliano è arrivata, providenziale, una pioggia a fine luglio di 40 mm, che ha fatto "respirare" le piante, che sono state capaci di ripartire dal punto di vista vegetativo. Fortunatamente anche nel mese di agosto si sono verificati alcuni eventi piovosi ed abbassamenti di temperatura, che hanno consentito ai vigneti di proseguire nella maturazione. La vendemmia è stata anticipata di qualche giorno, poiché con la mancanza di piogge ed il calore estivo, il ciclo della pianta si è accorciato, e la maturazione è iniziata precocemente; però poi si è sviluppata in modo lineare, con temperature idonee nel mese di settembre, dove le singole vigne sono state raccolte con la dovuta tempistica. Importante più di sempre è stata la scelta della gestione dei vigneti, con lavorazioni superficiali e frequenti, interventi leggeri sulla vegetazione (non sono state effettuate operazioni come cimature e sfogliature, che avrebbero incentivato la pianta a "reagire" e di conseguenza a cercare di produrre vegetazione a scapito dell'assistenza ai grappoli) e scelta ottimale del momento della raccolta. Oggi i vini ottenuti presentano una grande fragranza di profumi, con una componente aromatica estremamente interessante ed un grande equilibrio di alcol e acidità; risultano vini con tannini piacevoli già dai primi assaggi e con personalità e finezza tali da far presagire grandi doti nell'invecchiamento.

EPOCA DI RACCOLTA: : ultima settimana di agosto

UVA: 100% vermentino

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 16-18 °C, batonnage sulle fecce per 4-5 mesi a temperatura intorno ai 16°C

PRODUZIONE: 15.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 13, Acidità totale (g/lt.): 5,90, Acidità volatile (g/lt.):0,4, SO2 Libera (mg/lt.): 33, SO2 Totale (mg/lt.): 102, pH: 3,21

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: questo vino, dai riflessi giallo paglierino, ha un bouquet intenso ed elegante di grande freschezza aromatica con carattere di frutti bianchi

ABBINAMENTI: viene servito intorno agli 8-10°C , ottimo come aperitivo o in abbinamento ai piatti di pesce





info@camigliano.it



CAMIGLIANO



GAMAL ROSA IGT Scheda Annata 2022 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2022 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : La vendemmia 2022 si può definire con una parola: "sorprendente"! Sorprendente perché è stata un'annata difficile dal punto di vista climatico, con molte preoccupazioni soprattutto nei mesi di giugno e luglio sulle condizioni delle piante (che hanno invece reagito in modo incredibile alle piogge di fine luglio) e sulla qualità dei vini (che altresì si sono mostrati inaspettatamente equilibrati e armonici). Le condizioni climatiche sono state veramente particolari a partire dall'inverno, freddo ma secco, a cui è seguita una primavera mite ma caratterizzata da pochissima pioggia. Poi da fine primavera/inizio estate le temperature sono aumentate notevolmente ed è proseguita la mancanza di piogge, con importanti ondate di caldo, fino alla fine di luglio. Le preoccupazioni per questa eccessiva siccità sono state molte, e si pensava già ad una vendemmia difficile, con scarsa maturazione delle uve, stress idrici e situazioni di concentrazioni dovute a surmaturazioni e appassimenti. Invece a Camigliano è arrivata, providenziale, una pioggia a fine luglio di 40 mm, che ha fatto "respirare" le piante, che sono state capaci di ripartire dal punto di vista vegetativo. Fortunatamente anche nel mese di agosto si sono verificati alcuni eventi piovosi ed abbassamenti di temperatura, che hanno consentito ai vigneti di proseguire nella maturazione. La vendemmia è stata anticipata di qualche giorno, poiché con la mancanza di piogge ed il calore estivo, il ciclo della pianta si è accorciato, e la maturazione è iniziata precocemente; però poi si è sviluppata in modo lineare, con temperature idonee nel mese di settembre, dove le singole vigne sono state raccolte con la dovuta tempistica. Importante più di sempre è stata la scelta della gestione dei vigneti, con lavorazioni superficiali e frequenti, interventi leggeri sulla vegetazione (non sono state effettuate operazioni come cimature e sfogliature, che avrebbero incentivato la pianta a "reagire" e di conseguenza a cercare di produrre vegetazione a scapito dell'assistenza ai grappoli) e scelta ottimale del momento della raccolta. Oggi i vini ottenuti presentano una grande fragranza di profumi, con una componente aromatica estremamente interessante ed un grande equilibrio di alcol e acidità; risultano vini con tannini piacevoli già dai primi assaggi e con personalità e finezza tali da far presagire grandi doti nell'invecchiamento.

EPOCA DI RACCOLTA : ultima settimana di agosto

UVA: 80 % sangiovese, 20% shiraz

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 12-14 °C, batonnage sulle fecce per 4 mesi a temperatura intorno ai 12°c

PRODUZIONE: 4.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 13,6, Acidità totale (g/lt.): 6,8, Acidità volatile (g/lt.):0,35, SO2 Libera (mg/lt.): 33, SO2 Totale (mg/lt.): 89, pH: 3

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: all'olfatto si presenta di buona intensità, con note floreali ed un sottofondo etereo. Al sapore è avvolgente, presenta note minerali, abbinate ad una grande bevibilità e persistenza. La sostenuta acidità di questo vino lascia in bocca una piacevole sensazione di freschezza.

ABBINAMENTI: viene servito intorno agli 8-10°C , ottimo come aperitivo in abbinamento con snack salati e fritti

Recensioni e valutazione

falstaff

Falstaff 89 punti

89



info@camigliano.it



CAMIGLIANO

Grappa di Brunello Ambrata

Scheda Grappa di Brunello Ambrata



DESCRIZIONE

SCHEDA GRAPPA DI BRUNELLO AMBRATA

Una grappa ottenuta dalle vinacce del Brunello di Montalcino, posta in piccole caldaie di rame e poi affinata per mesi in botti di rovere da 225 litri , per ottenere quel colore ambrato, quell'aroma morbido e fruttato, quel sapore avvolgente e persistente che la rendono unica e inimitabile.



info@camigliano.it



CAMIGLIANO

Grappa di Brunello Scheda Grappa di Brunello



DESCRIZIONE

SCHEDA GRAPPA DI BRUNELLO

Grappa ottenuta dalle vinacce di Brunello di Montalcino Camigliano con il metodo discontinuo a

vapore . E' morbida al palato con lunga persistenza fruttata e garbati profumi di marasca ed erbe

aromatiche.

Da consumarsi liscia o a fine pasto .



info@camigliano.it



CAMIGLIANO

Olio Extra Vergine di Oliva

Scheda Olio Extra Vergine

Biologico

DESCRIZIONE

SCHEDA OLIO EXTRA VERGINE

L'OLIO : espressione di vocazione del territorio alla produzione di qualità. La raccolta è manuale e la frangitura avviene a temperatura controllata subito dopo la raccolta. Si ottiene un olio extravergine dalle caratteristiche tipiche della produzione senese.

CULTIVAR: leccino, frantoio, moraiolo, correggiolo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: vaso polifonico in conversione biologica

CONCLUSIONI: le piante più vecchie rimandano alle nostre comuni radici mediterranee, alla nostra storia e ai tanti riferimenti letterari, ma soprattutto ci colpiscono per la loro bellezza, quando mostrano al sole la filigrana d'argento delle loro foglie.





CAMIGLIANO



Produzione 2017

**OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA**

BIOLOGICO

100% ITALIANO



Olio di oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive e unicamente mediante
procedimenti meccanici

Camigliano S.r.l.
Via D'ingresso, 2 - Loc. Camigliano
53024 Montalcino (SI)
ITALIA

CONTENUTO

0,500 l e

Da consumarsi preferibilmente entro il 31/12/2019



info@camigliano.it