



SAN FELICE

# Campogiovanni

## Brunello di Montalcino Docg 2015



I vigneti di Campogiovanni sono situati nel versante sud di Montalcino, zona dove un microclima particolare e la composizione del suolo creano un binomio ideale per una perfetta maturazione del sangiovese grosso. Campogiovanni è un Brunello di stile tradizionale, che si distingue per la sua finezza e longevità. Pluripremiato, cinque volte nella TOP 100 di Wine Spectator.

### Caratteristiche Annata

L'annata 2015 sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi anni; ad un inverno e una primavera miti e con piogge regolari, è succeduta un'estate calda e avara di precipitazioni. Dal punto di vista produttivo il buon andamento climatico ha consentito una vendemmia di buona quantità e di qualità eccellente, con maturazione fenolica perfetta su tutti i vigneti, a garanzia di vini adatti ad un lungo invecchiamento.

### Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutti maturi di bosco, confettura di more e note di tabacco e cuoio. Al palato è ampio, morbido, persistente, chiusura con note di frutta sotto spirito. Carni rosse in genere, selvaggina, piatti a base di cinghiale, pecorini stagionati.

### Ubicazione Vigneti

Tenuta di Campogiovanni  
(Montalcino, Siena)

### Caratteristiche del Terreno

Medio impasto con componente argillosa prevalente su limo e sabbia, riposanti su basi di arenarie e di marne calcaree.

### Sistema di Allevamento

Cordone speronato

### Uvaggio

Sangiovese 100%

### Vendemmia

3<sup>a</sup> settimana di settembre e 1<sup>a</sup> di ottobre

### Vinificazione e Affinamento

Macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Il vino matura in parte in botti di rovere di Slavonia da 60 hl e in parte in tonneau francesi da 500 lt, per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

### Bottiglie Prodotte

85.000

### Temperatura di Servizio

18 °C

### Alcool

15% Vol

### Invecchiamento

20 anni

### Acidità Totale

5,7 g/l

### Residuo Zuccherino

0,5 g/l

### Formato

