



SAN FELICE

Campogiovanni

Brunello di Montalcino Docg 2017



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 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite e asciutto e da una primavera con scarse precipitazioni, che ha favorito un germogliamento ed una fioritura anticipata di almeno 20 giorni. Nella seconda decade di aprile gelate notturne hanno rallentato lo sviluppo dei germogli senza fortunatamente recare danno. Dal mese di maggio si è registrato un aumento delle temperature al di sopra delle medie stagionali e assenza di piogge. In condizioni di scarso apporto idrico le piante hanno risposto in maniera positiva, nonostante la riduzione delle rese, la qualità è risultata buona grazie ad un'accurata gestione del verde.

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^a settimana di settembre e 1^a 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 tonneaux francesi da 500 lt, per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Bottiglie Prodotte

95.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

15% Vol

Invecchiamento

20 anni

Acidità Totale

5,7 g/l

Residuo Zuccherino

0,5 g/l

Formato

