



SAN FELICE

Campogiovanni

Brunello di Montalcino Docg 2018



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

Il 2018 è iniziato con un germogliamento precoce dovuto a temperature più alte della media stagionale nei mesi di marzo e aprile, seguiti da un maggio abbastanza piovoso. Da giugno le temperature hanno ricominciato a salire; temperature estive nella norma con piogge sparse. Il mese di settembre in particolare ha visto un susseguirsi di giornate soleggiate ma con una grande escursione termica fra giorno e notte, che ha consentito alle uve una corretta maturazione fenolica e aromatica.

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

93.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

14% Vol

Invecchiamento

20 anni

Acidità Totale

5,4 g/l

Residuo Zuccherino

0,7 g/l

Formato

