

Campogiovanni

Brunello di Montalcino Docg 2019



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'inverno 2019 è stato caratterizzato da piogge e nevicate che hanno permesso l'accumulo delle riserve idriche; temperature primaverili nella media hanno favorito il germogliamento ai primi di Aprile e le alte temperature estive nei mesi di Giugno Luglio e Agosto hanno portato le uve a perfetta maturazione. In generale, l'annata 2019 ha prodotto vini di grande equilibrio e ottimo potenziale di 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^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 tonneau francesi da 500 lt, per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Bottiglie Prodotte

78.000

Temperatura di Servizio

18 °C

Alcool

14,5% Vol

Invecchiamento

20 anni

Acidità Totale

5,5 g/l

Residuo Zuccherino

0,5 g/l

Formato

