



# Campogiovanni

## Brunello di Montalcino Docg 2021



CAMPOGIOVANNI

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 2021 è stata caratterizzata da inverno mite ed asciutto. Il germogliamento è stato di conseguenza anticipato alla fine di marzo per le varietà più precoci e per le vigne meglio esposte. Nelle prime settimane di aprile la temperatura notturna è scesa alcuni gradi sotto zero riducendo notevolmente la produzione. La primavera è stata fortunatamente piovosa permettendo alle piante di ben sopportare un'estate calda e lunga. La produzione è stata scarsa ma come spesso succede alla poca quantità corrisponde un'ottima qualità.

### 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 franco sabbioso con presenza di ciottoli e ghiaia, riposanti su basi di arenarie e di marne calcaree

### Sistema di Allevamento

Cordone speronato

### Uvaggio Sangiovese 100%

### Vendemmia

3a settimana di settembre e 1a 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 60.000

### Temperatura di Servizio 18 °C

### Alcool 14,5% Vol

### Invecchiamento 20 anni

### Acidità Totale 5,6 g/l

### Residuo Zuccherino 0 g/l

### Formato

