

Campogiovanni

Brunello di Montalcino Docg

CARATTERISTICHE ANNATA

Annata più fresca rispetto alle precedenti, con abbondanti piogge in inverno e primavera che hanno provocato un leggero ritardo nella fioritura delle viti; le temperature sopra la media a inizio luglio hanno favorito le condizioni di recupero e la maturazione è proseguita in maniera graduale grazie a temperature in linea con le medie di stagione nei mesi di agosto e settembre; ottima la qualità delle uve raccolte, ricche di sostanze aromatiche e polifenoli con valori ideali.

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

Quarta settimana di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

85.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 ° C

ALCOL

14,7% Vol

INVECCHIAMENTO

20 anni

ACIDITA' TOTALE 5,5 g/l **RESIDUO ZUCCHERINO.** Inf.0,5 g/l



NOTE DEGUSTAZIONE & 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.

2012

93 Points JAMES SUCKLING.COM

93 Points WINE ENTHUSIAST

91 Robert Parker
WINE ADVOCATE

Campogiovanni

Brunello di Montalcino Docg

CARATTERISTICHE ANNATA

Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molto calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva sangiovese. Un'annata caratterizzata da una grande siccità estiva che ha visto una forte riduzione delle rese: acini piccoli ed enorme concentrazione delle uve.

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

Prima e seconda settimana di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE	70.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 ° C
ALCOL	14,5% Vol
INVECCHIAMENTO	20 anni
ACIDITA' TOTALE 5,7 g/l	RESIDUO ZUCCHERINO 1,0 g/l

NOTE DEGUSTAZIONE & 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.





2011

Campogiovanni

Brunello di Montalcino Docg

CARATTERISTICHE ANNATA

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive. Mese di settembre con un clima molto adeguato: buone temperature diurne e notti fresche. La maturazione si è evoluta in maniera ottimale.

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

Prima e seconda settimana di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

85.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 ° C

ALCOL

14% Vol

INVECCHIAMENTO

20 anni



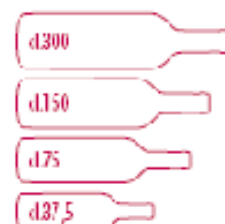
NOTE DEGUSTAZIONE & ABBINAMENTI Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutti maturi di bosco, confettura di more e note di tabacco e cuoio. Al palato è ampio, morbido, persistente, chiusura con note di frutta sotto spirito. Carni rosse in genere, selvaggina, piatti a base di cinghiale, pecorini stagionati.

Brunello di Montalcino



Vendemmia 2010

TIPOLOGIA	Brunello di Montalcino Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenuta di Campogiovanni (Montalcino - Siena)
ALTITUDINE	250/300 m. (<i>slm</i>)
ESPOSIZIONE	sud, sud-ovest
ESTENSIONE VIGNETO	14 Ha
ANNO DI IMPIANTO	dal 1966 al 2008
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	Prima e seconda settimana di ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	85.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	15,5 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	20 anni



Agricola San Felice

Loc. San Felice - 53019 Castelnuovo Berardenga (Siena) - Tel. 0577 3991 - e-mail: info@agricolasanfelice.it

Brunello di Montalcino

Vendemmia 2009

TIPOLOGIA	Brunello di Montalcino Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenuta di Campogiovanni (Montalcino - Siena)
ALTITUDINE	250/300 m. (<i>slm</i>)
ESPOSIZIONE	sud, sud-ovest
ESTENSIONE VIGNETO	14 Ha
ANNO DI IMPIANTO	dal 1966 al 2008
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	Prima settimana di ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	75.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	15,5 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,2 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2,2 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	20 anni



Brunello di Montalcino

Vendemmia 2008

TIPOLOGIA	Brunello di Montalcino Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenuta di Campogiovanni (Montalcino - Siena)
ALTITUDINE	250/300 m. (slm)
ESPOSIZIONE	sud, sud-ovest
ESTENSIONE VIGNETO	14 Ha
ANNO DI IMPIANTO	dal 1966 al 2008
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	28 settembre - 5 ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	95.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	14,5 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,1 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2,5 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	20 anni

