



CASTIGLION DEL BOSCO

## ROSSO DI MONTALCINO 2018 GAUGGIOLE

### Classificazione

Rosso di Montalcino DOC

### La storia del vino

Rosso Gauggiole nasce dalla selezione delle migliori uve situate nell'area nord est dei vigneti aziendali, situati tra i 250 e i 350 m s.l.m., e prende il nome dalla villa storica che si affaccia su quei vigneti. Il terreno è fresco, ma non eccessivamente argilloso e l'esposizione a nord-est mitiga le manifestazioni di potenza e calore, tipiche dei vigneti ad altitudini non elevate.

### L'annata 2018 a Castiglion del Bosco

L'annata 2018 ha messo a dura prova vite e uomini. La primavera fresca e piovosa ha fatto vegetare molto le piante. Tanto è stato il lavoro di gestione del verde per dare alla pianta l'equilibrio vegetativo necessario. Questo clima si è protratto anche nella prima parte del periodo estivo, con giornate fresche e abbondanti piogge. La produzione dei frutti è stata per questo generosa, ma oculata grazie al lavoro iniziale di pre-selezione. Il fine estate, caldo e asciutto, ha consentito buone maturazioni, leggermente anticipate rispetto alla media stagionale. Nella prima metà di settembre abbiamo concentrato la vendemmia selezionando le diverse parcelle del versante nord dell'azienda, nel vigneto Gauggiole. Uve con ottima acidità e una non elevata gradazione zuccherina, perfette per i vini più freschi e vibranti.

### Vinificazione e affinamento

La vendemmia del Rosso Gauggiole 2018 si è svolta a mano in cassette da 15-Kg, durante la terza settimana di settembre, con una doppia selezione, la prima in vigneto e poi una seconda sul tavolo di cernita. La fermentazione ha avuto luogo senza l'ausilio di lieviti commerciali ed è avvenuta a temperatura controllata. Il vino è stato poi affinato in acciaio per 6 mesi, cui sono seguiti altri 6 mesi in cemento. Questo elevage ha permesso di preservare gli aromi primari che il vigneto stesso esalta e mantenere così un frutto fresco e croccante. Dopo l'imbottigliamento il rosso Gauggiole è rimasto in bottiglia altri 4 mesi prima di essere rilasciato sul mercato.

### Note di degustazione dell'Enologo

“L'annata 2018 è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni durante la primavera, superiori alla media. Il Rosso Gauggiole 2018 esprime le caratteristiche dovute all'annata, sottolineando la matrice olfattiva che la selezione dei vigneti dell'area di Gauggiole ci dà. Profumi netti e fragranti, note agrumate, sentori di viola. In bocca è caratterizzato da un'acidità vibrante che esalta il corpo ed i tannini gentili e rotondi che lo completano.”

*Cecilia Leoneschi, febbraio 2020*

