



CASTIGLIONE DEL BOSCO

CAMPO DEL DRAGO BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Classificazione

Brunello di Montalcino DOCG

La storia del vino

Campo del Drago è un Cru di Brunello di Montalcino che proviene dalla parcella più alta del vigneto Capanna: un ettaro e mezzo situato a 450 metri s.l.m. con la migliore esposizione. La presenza importante di galestro nel terreno rende il vino estremamente complesso e longevo, con tannini ben presenti e raffinati.

L'annata 2016 a Castiglione del Bosco

Caratterizzata da un inverno e una primavera piuttosto miti con temperature minime più elevate della media. Questo ha portato ad un leggero anticipo nel germogliamento e una bella espressione vegetativa delle viti. L'estate è stata fresca e mite rallentando le maturazioni che si sono protratte lente e molto equilibrate. Tannini maturi, ricchezza in colore e buone acidità hanno quindi caratterizzato il Sangiovese di questa eccellente annata. La vendemmia è iniziata con un leggero anticipo ed è terminata però intorno alla metà di ottobre come spesso accade nelle grandi annate. Si registra un ottimo equilibrio nelle maturazioni del Sangiovese, questo dovrebbe portare a vini ricchi ma anche molto eleganti.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione è avvenuta in vasche d'acciaio, a temperatura controllata a 28° per 20-25 giorni con macerazioni prolungate. Il vino è poi passato in legno, dove è rimasto in affinamento per 24 mesi, parte in barrique e parte in botti da 30-50 hl in rovere francese. È seguito un periodo di affinamento in cemento non vetrificato prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione dell'enologo

“Vino complesso e ricco, di grande grinta. Sia al naso che alla bocca, è intenso ed armonico, caratterizzato da un frutto croccante, con note acide ben integrate e note di erbe officinali. Il vino ha inoltre una notevole qualità tannica.

Campo Del Drago 2016 esprimerà il suo meglio nel lungo peridio, con incredibile predisposizione all'invecchiamento in bottiglia.”

Cecilia Leoneschi, ottobre 2020

