



CASTIGLION DEL BOSCO

CAMPO DEL DRAGO BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

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 2017 a Castiglion del Bosco

L'estate calda e asciutta dell'annata 2017 ha sicuramente caratterizzato le maturazioni delle uve. Rispetto ad altre aree della denominazione Castiglion del Bosco si è contraddistinto ad inizio settembre con variegata pioggia. Questo ha mitigato la calura estiva e ha rallentato le maturazioni fenoliche soprattutto nella parte alta di Capanna. La mitigazione della calura estiva ha consentito anche di allontanare rischi di surmaturazione e ha mantenuto un buon livello acido. Come nel resto della denominazione anche a Castiglion del Bosco le vendemmie sono iniziate in anticipo rispetto alla media. Nonostante la produzione abbia subito una riduzione del 30%, la vendemmia 2017 è avvenuta all'insegna della qualità grazie alla grande selezione in vigna nelle singole parcelle.

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

“Il vigneto più alto di Castiglion del Bosco si è distinto anche nella calda annata 2017. Gli acini si sono mantenuti integri ed elastici fino alla vendemmia di fine settembre (vendemmiato in ritardo rispetto alle raccolte del resto della denominazione). Il Campo del Drago 2017 risulta sorprendentemente fresco al naso con note floreali e agrumate. La maturità fenolica perfettamente completata si distingue in bocca, con un finale teso e allungato.”

Cecilia Leoneschi, ottobre 2021

