



CASTIGLION DEL BOSCO

ROSSO DI MONTALCINO 2019 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 2019 a Castiglion del Bosco

La 2019 è stata un'annata con la A maiuscola! Un inverno asciutto, con piogge al di sotto della media recuperate ampiamente nel mese di maggio fresco e piovoso. Un'annata tardiva fin dalla ripresa vegetativa, segnata da un'estate temperata e priva di eventi atmosferici importanti che ha consentito maturazioni ottime ed un ottimo equilibrio vegetativo delle piante. Le piogge sono ornate a fine agosto, seguite da un ideale settembre fresco e ventilato. La vendemmia a Castiglion Del Bosco è iniziata il 16 Settembre con il Vigneto Gauggiole. Alla raccolta l'uva, perfettamente matura si presentava con grappoli spargoli e acini piccoli, con pesi medi dei grappoli del 15/18% in meno rispetto alla media. Mosti ricchi in aromi, ottime intensità coloranti, e ottime maturazioni tanniche, prerogativa di vini longevi e di grande complessità.

Vinificazione e affinamento

La vendemmia del Rosso Gauggiole 2019 si è svolta a mano in cassette da 15-Kg, a partire dal 16 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 18 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

Il vino si presenta con un colore rosso brillante e vivace. Al naso, frutta fresca e melograno sono esaltati da delicate note di erbe che lasciano il posto a fiori rossi, rosa e viola. A Sul finale si scoprono sfumature speziate, come il pepe. Il vino risulta ben equilibrato al palato con un notevole potenziale di invecchiamento.

Cecilia Leoneschi, ottobre 2021

