



CASTIGLIONE DEL BOSCO

CAMPO DEL DRAGO BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

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 430 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 2018 a Castiglione del Bosco

L'annata 2018 è stata una sfida sia per l'uomo che per la vite. La primavera fresca e piovosa ha reso la vegetazione delle piante molto intensa. La coltivazione del verde ha richiesto molta attenzione e lavoro per permettere alla pianta di raggiungere l'equilibrio vegetativo. Queste condizioni climatiche sono proseguite nella prima parte dell'estate, caratterizzata da giornate fresche e piogge abbondanti. La fine dell'estate è stata calda e secca e questo ha permesso una buona maturazione, anche se leggermente anticipata rispetto al solito. Nella prima metà di settembre è iniziata la vendemmia nella zona di Gauggiolo, sul lato nord della tenuta. Le uve hanno mostrato un'ottima acidità e un contenuto zuccherino piuttosto basso, perfetto per i vini più freschi e vibranti. Le eccellenti espressioni varietali e i tannini molto maturi daranno vita a un Brunello molto riconoscibile.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione è avvenuta in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 28°C per 20-25 giorni con macerazione prolungata. Il vino è stato poi trasferito in barrique, dove ha affinato per 24 mesi, in parte in barrique e in parte in botti di rovere francese da 30-50 HL. È seguito un affinamento in cemento non vetrificato prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione dell'enologo

"Il Campo del Drago 2018 è molto legato al suo terroir - mostra mineralità e complessità uniche. Il sorso è intenso, ampio e profondo. Si hanno sentori di funghi e sottobosco. Un vino con un'ottima struttura e ben bilanciato grazie ad una buona componente tannica. Il finale di mandorla amara in bocca è la prova di quanto l'annata sia stata caratterizzante per questo vitigno".

