



CASTIGLIONE DEL BOSCO

# CAMPO DEL DRAGO BRUNELLO DI MONTALCINO 2019



## 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. Nel 1999 viene prodotta la prima annata.

## L'ANNATA 2019 A CASTIGLIONE DEL BOSCO

L'annata 2019 è stata caratterizzata da inverno asciutto, con piogge al di sotto della media, che sono state poi ampiamente recuperate nella primavera, nel mese di maggio, fresco e piovoso. Rispetto alle annate precedenti, l'estate non ha avuto fretta di arrivare e quando il calore di luglio ha iniziato a fare capolino, il sole si faceva sentire, ma senza esagerazione. Le piogge sono tornate a fine agosto, seguite da un settembre fresco e ventilato che ha lasciato alle uve tutto il tempo necessario per una maturazione ottimale, con condizioni salutari perfette. La parcella di Campo Del Drago è stata vendemmiata l'8 ottobre.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La complessità delle uve della parcella Campo del Drago viene preservata dalla fermentazione con presenza di grappolo intero che si alternano a strati di uva regolarmente diraspata. L'affinamento avviene in legno in botti di rovere francese da 30 hl per 24 mesi a cui segue un passaggio in cemento non vetrificato prima dell'imbottigliamento. Lungo affinamento in bottiglia prima del rilascio sul mercato.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGA

“Campo del Drago 2019 è un vino austero e di grande personalità. Note speziate di ginepro e pepe nero si uniscono a note fresche di menta e arancia amara. Il sorso è profondo e avvolgente, sostenuto da tannini maturi e complessi. Il finale lungo e persistente anticipa il lungo tempo che il vino sarà in grado di sostenere in bottiglia.”

Cecilia Leoneschi, ottobre 2023