slow wine guida 2015

Slow Food Editore

MONTALCINO (SI)

Camigliano

Località Camigliano
Via d'Ingresso, 2
tel. 0577 816061
www.camigliano.it
info@camigliano.it

90 ha - 350.000 bt sconto -10%

VITA - Walter Ghezzi nel 1957 venne da Milano deciso a investire in un angolo tranquillo da risistemare, assolato e in piena campagna: scelse Camigliano. È passato mezzo secolo e il progetto di Walter è stato preso in mano dal figlio Gualtiero, che assieme alla moglie Laura, ha saputo ridare vita a questo piccolo borgo, investendo denaro, tempo e tanto entusiasmo. La nuova piazza è un regalo dei Ghezzi a tutti gli abitanti di Camigliano. Una terrazza stupenda sulle colline ilcinesi.

VIGNE - I vigneti di Camigliano sono distribuiti sulle colline intorno al borgo e praticamente da ognuno di essi si può vedere la cantina. L'esposizione è molto buona, il clima e l'altitudine favoriscono il passaggio al biologico, in conversione in tutta l'azienda. La voglia di evolversi è un "must" per Camigliano e il passaggio alla conduzione naturale è senza dubbio, vista l'ampiezza dei vigneti, un grande sforzo di mezzi e uomini: ne varrà la pena.

VINI - In cantina il nuovo corso imposto da Beppe Caviola si sente eccome. Il **Rosso di Montalcino 2012** (● 100.000 bt; 12 €), dai fragranti toni di marasca e cuoio, evolve in una piacevole mineralità. Il **Gamal 2013** (○ vermentino; 6.000 bt; 10 €) è un'esplosione di fiori bianchi, ginestra e acacia. Il **Sant'Antimo Campo ai Mori 2008** (● 6.000 bt; 15 €) ha naso erbaceo e speziato, gusto ampio e strutturato. Piacevolissimo il **Moscadello di Montalcino L'Aura 2010** (○ 1.500 bt; 25 €), con note di mandorla e frutta secca. Il **Poderuccio 2012** (● merlot, cabernet sauvignon; 30.000 bt; 10 €) è vinoso e godibile.

vino slow **Brunello di Montalcino 2009** (● 160.000 bt; 30 €) Speziato e dai toni fruttati, si presenta in bocca con un approccio intrigante. Ci ha stupito e incantato, uno dei migliori dell'anno, con prezzo interessante.

CONCIMI letame in pellet, letame naturale, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati, indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE in conversione biologica