

Camigliano



L'Azienda

La storia di **Camigliano** è antichissima. Fu certamente abitata dagli etruschi, che dalle aree costiere della maremma seguivano il corso del fiume Ombrone. Divenne poi borgo di una certa importanza in epoca alto medievale, avamposto di Montalcino, di cui condivise la lotta nella difesa della libertà repubblicana alla metà del XVI secolo. Tipica azienda a conduzione mezzadrile Camigliano è stata sempre vocata alla coltivazione della vite e dell'ulivo. Nel dopo guerra il borgo subì, come ovunque in Italia, una forte diminuzione di residenti per l'esodo alla ricerca di posti di lavoro nell'industria.

Il simbolo di Camigliano, ritrovato in un sigillo del XIII secolo, si ipotizza legato alla corporazione dei camilli, nata ai tempi in cui, sotto Diocleziano, i lavoratori furono organizzati in corporazioni professionali ereditarie. È possibile che un gruppo legato a questa corporazione abbia dato origine al primo insediamento a nord di Roma, e che poi, nei tempi, siano stati tramandati stemma e toponimo.

Acquistata dall'imprenditore Walter Ghezzi, appassionato di agricoltura nel 1957, l'azienda venne indirizzata alla produzione dei vini di alta qualità, in particolare del Brunello di Montalcino.

Il figlio Gualtiero ha profuso energie nella modernizzazione dell'azienda (530 di cui 90 vitati) e nella valorizzazione dell'ambiente, costruendo la nuova cantina completamente interrata, e recuperando piazze e scorci prospettici e aprendo, con la demolizione della vecchio manufatto, uno splendido panorama sull'alta maremma e le colline metallifere.

Le vecchie abitazioni del borgo, ristrutturate, sono oggi divenute case per agriturismo, che consentono non solo di godere di una piacevole soggiorno ma anche di vivere un'esperienza unica a contatto con la natura.

Produzioni

La vecchia cantina, sotto le mura dell'antica fattoria, è adibita alla conservazione delle bottiglie d'annata e alle degustazioni. La nuova cantina è completamente interrata, allo scopo di preservare l'integrità del paesaggio e di condizionare adeguatamente il vino, in corso di affinamento, nei legni e in bottiglia.

A questo proposito, sia la temperatura che l'umidità sono regolate ai valori ottimali (14° C – 80% umidità circa).

La distribuzione dei piani di lavorazione è stata studiata per ridurre al minimo l'uso delle pompe. I serbatoi di fermentazione sono equipaggiati per riscaldamento e raffreddamento per poter controllare perfettamente la temperatura di macerazione durante e dopo la fermentazione alcolica. La loro forma particolare consente di modulare l'estrazione dei composti benefici della buccia, limitando al minimo gli interventi esterni.

Ampi locali accolgono i legni per l'affinamento dei vini, che avviene prevalentemente in botti di capacità medio-grandi, (50-60 hl), le più adatte ai lunghi periodi di invecchiamento del Brunello.

L'azienda ha un totale di 90 ettari vitati, di cui 50 ettari per la produzione di **BRUNELLO DI MONTALCINO** (180.000 bottiglie) e di un **BRUNELLO RISERVA "GUALTO"** (9000 bottiglie circa).

Si producono inoltre:

ROSSO di MONTALCINO (100.000 bottiglie);
CABERNET SAUVIGNON St. Antimo "CAMPO AI MORI" (9000 bottiglie);
IGT TOSCANA "PODERUCCIO" (40.000 bottiglie);
MOSCADELLO DI MONTALCINO "L'AURA"
CHIANTI COLLI SENESI
"BORGONE" vino da tavola

Inoltre l'azienda possiede uliveti da cui estrae **OLIO DOP TERRE DI SIENA** (25 ettari) e commercializza una **GRAPPA** ricavata dalle vinacce del Brunello. Le vigne sono esposte a

SUD di Montalcino, lungo i dolci declivi che digradano verso la Maremma, in terreni ricchi di tufo e galestro. La produzione, inferiore a quanto previsto dai disciplinari, è mediamente di 40 q.li per ettaro, secondo l'età dei vigneti e del sesto d'impianto.

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

IL VINO: Dai migliori vigneti dell'azienda, la produzione dei quali viene mantenuta molto sotto il limite consentito da disciplinare, vengono selezionate le uve per la produzione del Brunello.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: terreni detritici argillosi con buona percentuale di limo.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5000-5500 piante per ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

VITIGNI: 100% Brunello di Montalcino (selezioni clonali di Sangiovese).

TECNICA DI VINIFICAZIONE: pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C gestita con rimontaggi moderati; macerazione sulle bucce di 15-20 giorni, con macerazione post-fermentativa a 28-30 °C.

TECNICA DI AFFINAMENTO: 24 mesi in botti di rovere da 25- 60 q.li. Gli altri due anni di affinamento sono svolti in acciaio inox ed in bottiglia.

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO: è un vino che pur esprimendosi ai massimi livelli al momento della sua uscita, riesce nel corso di svariati anni di affinamento in bottiglia ad esaltare la gentilezza del tannino e la decisa evoluzione aromatica.

CONCLUSIONI: Grande vino, dai profumi intensi e dai tannini equilibrati, che sa esprimere tutte le caratteristiche del "terroir" per la qualità e tipicità, sia nella selezione dei cloni, che nella scelta dei terreni meglio esposti e soleggiati. Un vino di classe che promette un'evoluzione interessante e prolungata nel tempo. Si consiglia nelle occasioni importanti, per festeggiare una persona cara o un ospite di riguardo

Brunello di Montalcino GUALTO Riserva D.O.C.G.

IL VINO: È il risultato di un'accurata selezione delle uve, raccolte nei vigneti con la migliore esposizione, al fine di ottenere un Brunello di Montalcino di incomparabile finezza ed eleganza.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: argille sabbiose con fossili, marne e buone dotazioni di calcare.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 p/ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

VITIGNI: 100% di Sangiovese. pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28 °C gestita con rimontaggi moderati; macerazione sulle bucce di 15-20 giorni con macerazione post-fermentativa a 28-30 °C.

TECNICA DI AFFINAMENTO: 36 mesi in botte di rovere da 25- 60 q.li . Gli altri due anni di affinamento sono interamente compiuti in bottiglia.

POSSIBILITÀ D'INVECCHIAMENTO: il "Gualto" è un vino che possiede una notevole capacità di invecchiamento in merito alla qualità della materia prima accuratamente selezionata in campagna. Anche dopo molti anni di conservazione il vino presenta la sua originaria eleganza che si unisce ad una evoluzione aromatica tipica dei vini di gran classe.

CONCLUSIONE: la grande stoffa ed eleganza organolettica del vino, risultato della selezione dei cloni, della scelta dei terreni, dei diradamenti prima e durante la vendemmia, lo rendono adatto ad un lungo invecchiamento. Interessante sarà stapparlo, dopo molti anni, con la trepidazione dell'attesa e l'emozione della scoperta, per ricavarne magiche sensazioni.

Rosso di Montalcino D.O.C.

IL VINO prodotto di ottima finezza aromatica e gustativa, riesce ad esprimere in pieno gli aromi fruttato-floreali tipici dei vini giovani a base di Sangiovese.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: il Rosso di Montalcino prende origine dal Sangiovese coltivato sui suoli argillo-sabbiosi dell'azienda, con fossili, marne e buone dotazioni di calcare.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3500 p/ha per i vecchi vigneti, 5000 p/ha per quelli giovani.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

VITIGNI: 100% Sangiovese.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25-26 °C; macerazione sulle bucce 8-10 giorni.

TECNICA DI AFFINAMENTO: 6 mesi in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia.

POSSIBILITÀ D'INVECCHIAMENTO: viste le proprietà organolettiche del prodotto, il vino riesce ad esprimere tutte le sue caratteristiche entro l'anno successivo alla sua uscita sul mercato, e può invecchiare in bottiglia per diversi anni.

CONCLUSIONI: un vino che esprime subito tutta la grande potenzialità del Sangiovese anche dopo un anno di invecchiamento, e promette una interessante evoluzione qualitativa nel tempo, anche in bottiglia.

È il vino di tutti i giorni, soprattutto la sera, a casa, nei momenti di relax, dopo un'intensa giornata di lavoro.

Cabernet Sauvignon Sant'Antimo "Campo ai Mori" D.O.C.

IL VINO: è il frutto dei migliori grappoli selezionati sui vigneti argillo-sabbiosi prossimi al paese che, in base al microclima di Camigliano, danno un vino ricco di aromi, robusto nella struttura ma elegante e persistente al palato.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: suoli argillo-sabbiosi, con netta presenza di calcare.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 p/ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

VITIGNI: 100% Cabernet Sauvignon.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 28-30 °C gestita con rimontaggi e delestages; macerazione sulle bucce di 21-25 giorni con macerazione post-fermentativa a 28-30°C.

TECNICA DI AFFINAMENTO: un anno in barriques di rovere francese, a cui fanno seguito 12 mesi di affinamento in bottiglia.

POSSIBILITÀ D'INVECCHIAMENTO: vino molto longevo, dotato di un ottimo equilibrio fenolico, riesce ad esprimere in pieno le sue potenzialità organolettiche alcuni anni dopo l'anno di raccolta e di vinificazione.

CONCLUSIONI: Un Cabernet in purezza nel territorio di Montalcino non è una anomalia, ma la conferma di tutta la potenzialità e la forza di questi terreni ricchi di sostanze nutritive, capaci di dare al vino tutte le caratteristiche necessarie alla sua eccellenza.

Il suo nome deriva dalla pianta del "gelso" (dal latino "morus") che veniva coltivata nei terreni adiacenti al borgo di Camigliano. Le caratteristiche di questo Cabernet Sauvignon in purezza sono straordinarie nel territorio, perché conferiscono al vino quella freschezza di profumi fruttati, quella complessità ed equilibrio di aromi che provocano, all'istante, un piacevole stupore e subito dopo, una conferma positiva, data dalla persistenza al palato. È consigliato nelle cene con gli amici, in un'atmosfera calda, allegra e confidenziale.

Poderuccio I.G.T.

IL VINO: Un vino di ottima struttura, ma dotato nello stesso tempo di morbidezza ed equilibrio. Un leggero passaggio in legno di rovere francese valorizza le uve di provenienza, lasciando i profumi del frutto bene in evidenza.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: argille sabbiose con fossili e marne plioceniche.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 piante/ ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

VITIGNI: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25-26 °C, con una macerazione sulle bucce di 10-12 giorni.

TECNICA DI AFFINAMENTO: Il Poderuccio affina per il 30% in barriques di rovere francese, con una durata di circa 6 mesi. Termina l'affinamento riposando almeno 4 mesi in bottiglia.

POSSIBILITÀ D'INVECCHIAMENTO: il vino riesce a raggiungere il suo equilibrio aromatico e gustativo nell'arco di 1-2 anni dal termine dell'affinamento.

CONCLUSIONI: Vino dagli intensi aromi fruttati, risultato di un felice connubio tra Sangiovese, Merlot e Cabernet. Non un semplice IGT, ma un

prodotto raffinato, nato in terreni argillosi ricchi di calcare, che in questa zona della Toscana, trasmettono al vino le proprie migliori caratteristiche e ne fanno un vino dai profumi fruttati che lascia al palato una piacevole sensazione di morbidezza. È preferibile gustarlo la sera, con gli amici, nell'atmosfera informale e allegra dei "wine bar".

Moscadello di Montalcino DOC "L'Aura"

IL VINO: nasce da vigneti appositamente impiantati con Moscadello in una zona dell'azienda che favorisce, con le sue particolari condizioni micro-climatiche, l'insorgenza della muffa nobile.

La produzione è estremamente bassa e varia da 5 a 12 HL/Ha.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: limoso con buona percentuale di argilla.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 piante per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

VITIGNI: 100% moscadello.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: l'uva viene raccolta in vari passaggi successivi di vendemmia, in modo da prendere, ogni volta, solo i grappoli (o le parti di essi) che hanno raggiunto la concentrazione ottimale grazie all'intervento del sole e della Botrytis. In seguito alla pressatura si procede alla fermentazione in legno ed al batonnage.

TECNICA DI AFFINAMENTO: 7 mesi circa in barriques, 6 mesi in bottiglia.

POSSIBILITÀ D'INVECCHIAMENTO: il vino riesce ad esprimere le sue caratteristiche organolettiche entro un anno dalla sua uscita sul mercato e può affinare in bottiglia per diversi anni.

CONCLUSIONI: vino estremamente intenso e complesso, fresco, che esprime in modo diverso dal solito il grande "terroir" di Montalcino.

Già nel 1400 Francesco Redi, Accademico della Crusca, nel "Bacco in Toscana" era gran estimatore di questo vino "...del leggiadretto, del sì divino Moscadelletto di Montalcino...". Oggi la sua produzione viene seguita in vigna selezionando ad uno ad uno i grappoli ,intaccati dalla "muffa nobile ", e in cantina fermenta in legno di rovere francese per diversi mesi al fine di ottenere in bocca quel sentore amarognolo che lo fa assomigliare tanto ad alcuni "sauternes".

Va assaporato lentamente, a fine pasto, con un dolce a pasta dura, ma anche con una crema al cucchiaino.

Chianti Colli Senesi

IL VINO: Ha origine dai vigneti più giovani dell'azienda, che esaltano le proprietà del frutto e la freschezza di gusto del Sangiovese toscano.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: suoli tufacei, che contribuiscono, durante la maturazione dell'uva a fornire grappoli maturi, ricchi di sapore ed aromi fruttati.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 piante per ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

VITIGNI: 100% Sangiovese.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25-26 ° C gestita con rimontaggi; macerazione sulle bucce di 8-12 giorni.

TECNICA DI AFFINAMENTO: il vino sosta in botte grande e in acciaio, fino all'imbottigliamento, a cui seguono alcune settimane di affinamento, prima della commercializzazione.

POSSIBILITÀ D'INVECCHIAMENTO: il vino esprime al meglio le sue caratteristiche fino a due anni successivi alla vendemmia

Borgone

IL VINO: adatto a tutte le occasioni ,giovane, vivace e snello, dalle uve raccolte attorno al borgo di Camigliano, nel mese di Settembre.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: suoli tufacei, che contribuiscono, durante la maturazione dell'uva, a fornire grappoli di sapore e di aroma fruttati.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

VITIGNI: sangiovese 70-80%, Merlot 20-30% a seconda dell'annata.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 26-28 °C gestita con rimontaggi. Macerazione sulle bucce 7-10 giorni.

TECNICA DI AFFINAMENTO: un vino che affina in acciaio, tramite periodici travasi fino all'imbottigliamento. Non è previsto un particolare periodo di affinamento in bottiglia.

POSSIBILITÀ D'INVECCHIAMENTO: vino giovane, da consumare entro l'anno del periodo di vendemmia

Grappa di Brunello

Grappa da vinacce di Brunello di Montalcino.

È una Grappa che conserva il profumo e la struttura delle terre di Montalcino

Grappa di Brunello Ambrata

Grappa da vinacce di Brunello di Montalcino.

È una Grappa che conserva il profumo e la struttura delle terre di Montalcino

Vermentino I.G.T. "Gamal"

IL VINO nasce dalle uve vermentino, in purezza, presenti in tutta l'area mediterranea, con climi caldi e ventilati.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: argilloso con buono scheletro

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

VITIGNI: vermentino

TECNICA DI VINIFICAZIONE: pressatura soffice, sfecchiatura, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 16-18° C per 2-3 settimane.

TECNICA DI AFFINAMENTO: Si procede al batonnage sulle fecce per 4-5 mesi a temperatura intorno ai 16°C e si procede all'imbottigliamento.

CONCLUSIONI: un vino fresco, aromatico, abbinabile a piatti di pesce, piacevole per snack, aperitivi e happy hours o da sorseggiare con gli amici nei wine bar. Va servito molto freddo : 6-10°C

Olio extra vergine di oliva D.OP. Terre di Siena

L'OLIO: l'olio "Terre di Siena" è una delle prime D.O.P italiane riconosciute all'olio. Segno di una indiscutibile vocazione del territorio alla produzione di qualità.

TERROIR: al terroir d'eccellenza si unisce il nostro lavoro. La raccolta manuale e la frangitura a temperatura controllata immediatamente dopo la raccolta. Si ottiene, quindi, un olio extravergine di oliva dalle caratteristiche tipiche della migliore produzione senese.

CULTIVAR: leccino, frantoio, moraiolo, correggiolo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: vaso policonico.

CONCLUSIONI:Le piante più vecchie rimandano alle nostre comuni radici mediterranee, alla nostra storia e ai tanti riferimenti letterari, ma soprattutto ci colpiscono per la loro bellezza, quando mostrano al sole la filigrana d'argento delle loro foglie

Degustazioni

L'antica cantina, sotto le mura della fattoria, è luogo per degustazioni guidate dei vini, e il ristorante per l'assaggio dei prodotti tipici locali.

Calendario

Le visite e le degustazioni sono disponibili durante tutto l'arco dell'anno per tutti coloro che desiderano toccare con mano l'affascinante mondo del vino.

Le visite sono in lingua italiana ed inglese.

Minimo 4, massimo 50 partecipanti.