



CAMIGLIANO



LA STORIA

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 16° 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 13° 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.

La Famiglia



CAMILIGLIANO



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, 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.

A grandi passi verso il Bio



Camigliano ha iniziato a convertire (la certificazione biologica arriverà nel **2017**) i suoi vigneti al metodo biologico per valorizzare la *qualità* dei suoi *vini* ed esaltare la *tipicità* del suo territorio.

Abbiamo intensificato l'uso del "sovescio", cioè il seminare delle leguminose a filari alterni nei nostri vigneti, poiché tali piante hanno la caratteristica di fissare l'azoto naturale al terreno e apportare sostanza organica.

I *lavori meccanici* vengono eseguiti da *trattrici sempre più leggere* per cercare di costipare il meno possibile la terra.

Onde evitare l'uso dei diserbanti vengono usati degli appositi scalzatori che entrano ed escono tra le piante per la loro pulizia e consentono di preservare le piante e il loro apparato radicale.

Per preservare la sanità delle viti **viene utilizzata, esclusivamente**, una miscela di *zolfo e rame*.

Le nostre vigne hanno subito tratto giovamento da questo mutato modo di coltivazione e appaiono più robuste e in salute.

Il *riscaldamento in cantina* viene effettuato con l'uso delle *biomasse* derivate dagli scarti della lavorazione in vigna.

I nostri prodotti



Brunello di Montalcino DOCG

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Terroir: terreni detritici argillosi con buona percentuale di limo.

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.

Note di degustazione: 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.

Rosso di Montalcino doc

Uvaggio: 100% Sangiovese.

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

Affinamento: 6 mesi in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: 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.



«Gualto» Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Terroir: argille sabbiose con fossili, marne e buone dotazioni di calcare.

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

Note di degustazione: 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.



I nostri prodotti



CAMIGLIANO

«Campo ai Mori» Sant'Antimo DOC

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon.

Terroir: suoli argillo-sabbiosi, con netta presenza di calcare.

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

Note di degustazione: 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.



Chianti Colli Senesi DOCG

Uvaggio: 100% Sangiovese.

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

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

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



«Poderuccio» IGT

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Terroir: argille sabbiose con fossili e marne plioceniche.

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.

Note di degustazione: 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.



I nostri prodotti



«Gamal» IGT

Uvaggio: 100% Vermentino.

Terroir: argilloso con buono scheletro.

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

Note di degustazione: 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.

«Bianco della Crete»

Uvaggio: 100% Vermentino.

Terroir: argilloso con buono scheletro.

Affinamento: il vino sosta in acciaio, fino all'imbottigliamento, a cui seguono alcune settimane di affinamento, prima della commercializzazione.

Note di degustazione: questo vino dai riflessi giallo paglierino ha un bouquet intenso ed elegante di grande freschezza aromatica con carattere di frutti bianchi.



«Borgone» IGT

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

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

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

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

«L'Aura» Moscadello di Montalcino DOC

Uvaggio: 100% Moscadello.

Terroir: limoso con buona percentuale di argilla.

Affinamento: 7 mesi circa in barriques, 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: vino estremamente intenso e complesso, fresco. 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".



I nostri prodotti



Grappa Ambrata di Brunello

Caratteristiche: è una grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce di Brunello di Montalcino, fresche di fermentazione, in piccole caldaie di rame e successivamente affinata per molti mesi in botti di rovere francese da 225 litri al fine di ottenere quel colore ambrato, quell'aroma morbido e fruttato e quel sapore avvolgente e persistente che la rendono unica e inimitabile.

Olio Extra Vergine di oliva DOP Terre di Siena

Cultivar: leccino, frantoio, moraiolo, correggiolo.

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.

Note di degustazione: 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.



Grappa di Brunello

Caratteristiche: è una grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce di Brunello di Montalcino, fresche di fermentazione, in piccole caldaie di rame.

Conserva il profumo e la struttura delle terre di Montalcino.



«La storia, la passione, il territorio sono motivi che ci hanno portato a Camigliano e che ritroverete nel nostro vino.»

Ing. Gualtiero Ghezzi



CAMIGLIANO

Camigliano s.r.l.

*Via d'Ingresso, 2
53024 Camigliano
Montalcino (SI)*

Tel: +39 0577 844068 - 816061

Fax: +39 0577 816040

Email: info@camigliano.it

www.camigliano.it

