FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2019



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2019

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

Calimaia liegt auf den sanften Hügeln zwischen dem Val di Chiana und dem Val d'Orcia in einem historischen Anbaugebiet für den Vino Nobile di Montepulciano, das als eines der besten überhaupt gilt. Die Weinberge, die sich rund um den Hang des Weinguts auf einer Höhe von 300 Metern über dem Meeresspiegel befinden, sind in Bezug auf die Lage und die Bodenbeschaffenheit sehr unterschiedlich, so dass jede angebaute Rebe optimal zur Geltung kommen kann.

Klimaverlauf

Der Wetterverlauf 2019 war durch einen warmen Winter gekennzeichnet, gefolgt von einem kühlen und regnerischen Frühling, insbesondere im April und Mai. Der Austrieb hat sich im Vergleich zu früheren Saisons leicht verzögert. Der Übergang vom Frühling zum Sommer war schlagartig, mit einem ziemlich warmen Juni und Juli. Der August hingegen brachte keine übermäßigen Temperaturen mit sich. Im September herrschten durchschnittliche Temperaturen, der Regen konzentrierte sich auf einige wenige Tage. Die klimatischen Bedingungen des Jahrgangs begünstigten die Entwicklung der aromatischen Vorstufen in den auf gelben Sand- und Sandsteinböden angebauten Trauben. Die Trauben aus den Weinbergen auf Lehmböden haben ihre volle Polyphenol-Reife erreicht und ergeben opulente Weine mit großem Tanninreichtum.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese, vor Ort als Prugnolo gentile bezeichnet, und komplementäre rote Trauben
Alkoholischer Grad: 14,5 %
Ausbau: 36 Monate in Eichenfässern, 6 Monate in der Flasche

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Weinlese von Hand und einer sorgfältigen Auslese vor Ort wurden die Trauben in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 26 °C vinifiziert, wobei die Gärung spontan erfolgte. Die Maischegärung auf den Schalen dauerte 20 Tage und erlaubte eine perfekte Extraktion der polyphenolischen Substanzen, die durch häufiges Umpumpen (Remontage) in den ersten Phasen der Gärung unterstützt wurde, dann in der Zwischenphase durch die Delestage unterbrochen und in der Endphase wieder sanft aufgenommen wurde. Die malolaktische Gärung wurde vor dem Winter in Stahltanks abgeschlossen. Danach reifte der Wein 36 Monate lang in 50 hl-Eichenfässern und anschließend weitere 6 Monate lang in der Flasche.

Technische Anmerkungen

Der Calimaia Nobile Riserva 2019 präsentiert sich in einer leuchtend rubinroten Farbe. Der Duft ist intensiv und durchsetzungsfähig mit einem Bouquet, in dem Noten von Kirsche, Walderdbeere und Johannisbeere vorherrschen, durchsetzt mit balsamischen Noten von Kräutern wie Salbei und Thymian. Sehr elegant sind die würzigen Noten, die mit einem Hauch von Pfeffer und Nelken in Kombination mit Vanille und Kaffee überzeugen. Am Gaumen ist er voluminös und einhüllend, mit einer überschwänglichen Tannin-Note und einer fesselnden, entscheidenden Würze. Ein Wein von hoher Komplexität und bemerkenswerter Fülle und Nachhaltigkeit im Mund.