

Tenuta Calimaia Riserva 2020



Tenuta Calimaia Riserva 2020

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

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

Klimaverlauf

Die Saison 2020 begann mit eher geringen Niederschlägen in den Wintermonaten, nachdem die Wasserreserven in den letzten Monaten des Jahres 2019 wieder aufgefüllt worden waren. Die in diesem Zeitraum angelegten Wasserreserven ermöglichten es, die höheren Temperaturen des Sommers von Juni bis August zu bewältigen. Der Austrieb der Reben begann in den letzten Märztagen. Der Beginn der Blüte erfolgte in der zweiten Maihälfte und verlief dann regelmäßig, begünstigt durch ein ideales Klima mit warmen, trockenen und leicht windigen Tagen. Da es auch während der Erntezeit nicht regnete, kamen perfekt reife, gesunde und strukturierte Trauben in den Keller. Der Phenol- und Zuckergehalt war perfekt. Auf jeden Fall ein sehr günstiger Jahrgang.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese, lokal Prugnolo gentile genannt, und ergänzende rote Rebsorten

Alkoholischer Grad: 14%

Ausbau: 36 Monate in Eichenfässern, 6 Monate in der Flasche

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben wurden von Hand geerntet und auf dem Feld sorgfältig selektiert. Anschließend wurden sie in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 26°C vinifiziert, und die Gärung erfolgte spontan. Die Mazeration auf den Schalen dauerte 20 Tage und ermöglichte eine perfekte Extraktion der polyphenolischen Substanzen, unterstützt durch häufiges Umpumpen in den Anfangsphasen der Gärung, unterbrochen durch die Entstapelung in der Zwischenphase und dann sanft wieder aufgenommen in der Endphase. Die malolaktische Gärung wurde vor dem Winter im Stahl 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 Riserva 2020 hat eine brillante rubinrote Farbe. Die Nase ist sehr komplex und intensiv mit Düften, die von Früchten, Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und schwarzen Kirschen bis hin zu frischen und balsamischen Noten reichen. Eine interessante Würze, die an Muskatnuss, Zimt und Lakritze erinnert, wird von tertiären Noten begleitet, die auf die Reifung zurückzuführen sind und an Röstaromen und zarten Tabak erinnern. Am Gaumen ist er einhüllend und weich, mit runden Tanninen. Im Abgang ist er sehr lang und anhaltend.

