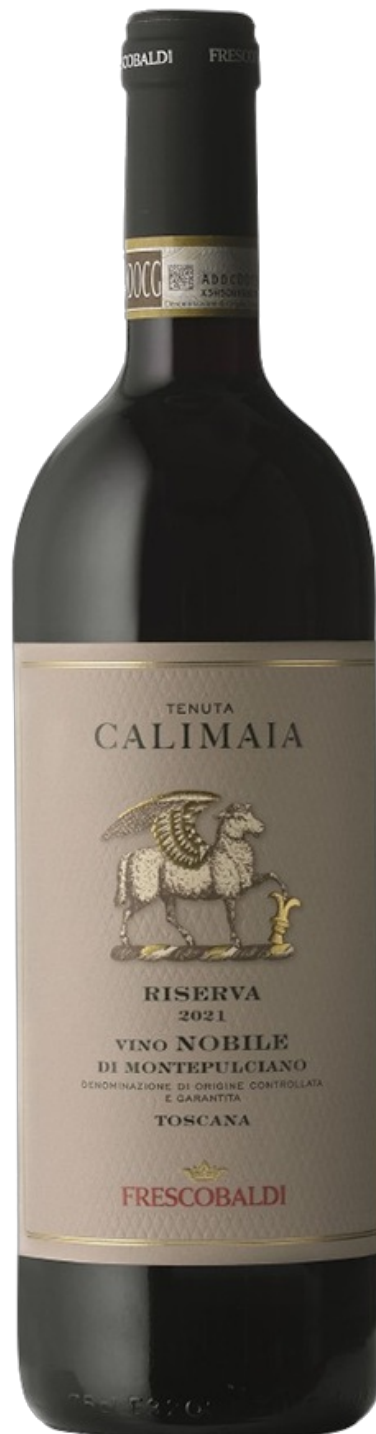


Tenuta Calimaia Riserva 2021



Tenuta Calimaia Riserva 2021

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

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

Klimaverlauf

Die Saison 2021 war durch eine große Wetterdynamik in Bezug auf Temperaturen und Niederschlagsmengen gekennzeichnet. Der Jahrgang wies eine eher geringe Niederschlagsmenge auf, auch wenn diese auf bestimmte Monate wie Januar und Februar konzentriert war, sowie Temperaturen, die besonders niedrige Tiefstwerte verzeichneten. Zwischen Februar und März führten die Durchschnittstemperaturen zu einem Beginn des Austriebs, der sich mit der Ankunft kalter Luft in den ersten Tagen des Monats April wieder verlangsamte. Die typisch sommerlichen Temperaturen in der ersten Junihälfte leiteten den Beginn der Blüte ein, die bis Mitte des Monats andauerte. Ende Juli setzte die Traubenreife ein und dauerte den ganzen Monat an. Die anschließende Reifephase verlief recht schnell, was durch die geringen Niederschläge zwischen August und September begünstigt wurde. Schließlich konnten während der Weinlese Trauben eingekellert werden, die den Jahrgang 2021 mit kräftigen Farben, intensiven Aromen, insbesondere von reifen Früchten, und einer Struktur, die sich durch reichlich Tannine und eine gute Säure auszeichnet, zu einem außergewöhnlichen Jahrgang gemacht haben.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese, lokal auch als Prugnolo gentile bezeichnet, und ergänzende Rebsorten mit roten Trauben

Alkoholischer Grad: 14 %

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 für 36 Monate in 50 hl-Eichenfässern, gefolgt von einer Flaschenveredelung für weitere 6 Monate.

Technische Anmerkungen

Der Calimaia Riserva 2021 präsentiert sich in einer leuchtend rubinroten Farbe. Das Bouquet ist komplex, intensiv und durchsetzungsfähig mit fruchtigen Düften, die an rote und schwarze Beeren wie Walderdbeere, Baumerdbeere, rote und schwarze Johannisbeere erinnern, die sich gut mit einer frischen balsamischen Note verbinden. Gut eingebundene Würze, die an süße Würznoten und schwarzen Pfeffer erinnert. Der Geschmack ist trocken und ausgewogen. Mit seiner dichten und seidigen Tanninstruktur schmeichelt er dem Gaumen. Er ist komplex, anhaltend und ausgewogen.