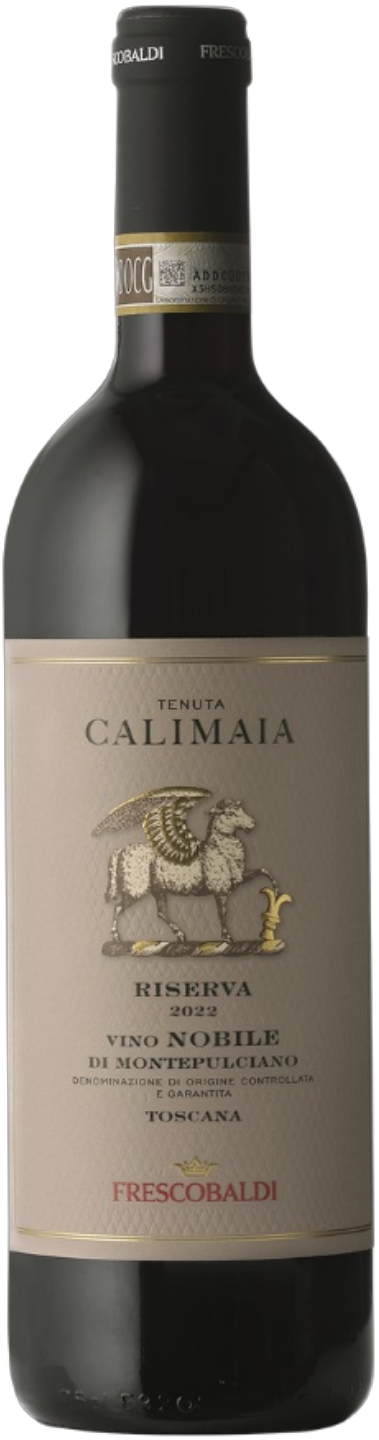
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2022



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2022

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

Calimaia liegt in einem historischen Anbaugebiet des Vino Nobile di Montepulciano und gilt als eines der berufensten Anbaugebiete. Es liegt auf 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 Exposition und Bodenbeschaffenheit sehr unterschiedlich, sodass jede angebaute Rebe optimal zur Geltung kommen kann.

Klimaverlauf

Der Winter verlief mild, mit nur seltenen Frostereignissen; zugleich waren die Niederschläge erfreulich reichlich, sodass sich die Grundwasserreserven regenerieren konnten. Frühjahr und Sommer hingegen waren sehr heiß und trocken und durch äußerst geringe, nicht signifikante Niederschläge geprägt.Die Lese setzte früh ein, in der ersten Septemberwoche, und wurde um den 20. September abgeschlossen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese, lokal auch als Prugnolo gentile bezeichnet, und ergänzende Rebsorten mit roten Trauben
Alkoholischer Grad: 14 %
Ausbau: 24 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 2022 präsentiert sich in einer leuchtend rubinroten Farbe. Das Bouquet ist intensiv und komplex, mit wunderbar fruchtigen Anklängen von Pflaume und Kirsche, und einem herrlich frischen Abgang von Schwarzer Johannisbeere. Diese Aromen vermischen sich mit mediterranen Noten. Wunderschön ist die Würze, die an Muskatnuss, Walnussschale und Nelken erinnert. Die durch die lange Reifung entstandenen tertiären Aromen umfassen leichte Tabak- und Röstnoten. Am Gaumen ist er rund, sinnlich und weist eine dichte Tanninstruktur auf. Die Länge und der Abgang sind hervorragend.