FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2019



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2019

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

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 Hügel des Guts auf einer Höhe von 300 Metern über dem Meeresspiegel befinden, sind in Bezug auf die Lage und die Bodenbeschaffenheit sehr unterschiedlich, sodass jede angebaute Rebe optimal zur Geltung kommen kann.

Klimaverlauf

Der Witterungsverlauf 2019 war durch einen warmen Winter gekennzeichnet, gefolgt von einem kühlen und regnerischen Frühling, insbesondere im April und Mai; der Austrieb war im Vergleich zu früheren Jahren leicht verzögert. Der Frühling ging recht unvermittelt in den Sommer über, wobei die Monate Juni und Juli ziemlich warm waren. Der August hingegen brachte keine übermäßigen Temperaturen mit sich. Im September herrschten durchschnittliche Temperaturen, der Regen konzentrierte sich auf einige wenige Tage. Bei der Ernte kamen die Trauben vollkommen gesund und reif an.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: 90% Sangiovese, vor Ort Prugnolo gentile genannt, und 10% ergänzende rote Trauben
Alkoholischer Grad: 14%
Ausbau: 24 Monate in Eichenfässern

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Handlese wurden die Trauben unter kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks vinifiziert (max. 26 °C) und die Gärung erfolgte spontan. Die Mazeration auf den Schalen ermöglichte eine perfekte Extraktion der polyphenolischen Substanzen, unterstützt durch häufige Remontagen in den ersten Phasen der Gärung und unterbrochen durch die Délestage in der Zwischenphase, um sodann in der Schlussphase wieder aufgenommen zu werden. Die malolaktische Gärung wurde vor dem Winter in Stahltanks abgeschlossen. Der Wein reifte danach 24 Monate lang in 50-Hektoliter-Eichenfässern. Anschließend ruhte er mehrere Monate in der Flasche.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Calimaia Vino Nobile di Montepulciano 2019 weist eine intensive rubinrote Farbe auf. Das komplexe Bouquet erinnert an rote Früchte, genauer gesagt an Kirsche, Sauerkirsche und Schwarzkirsche, die sich mit einem Hauch von Kräutern, darunter Salbei und Lavendel, vermischen. Faszinierende würzige Noten, die an Kakaobohnen erinnern. Der Eintritt in den Mund ist voluminös und nachdrücklich. Die roten Früchte sind hervorragend erhalten; Frische und Säure verbinden sich mit Himbeeren und Johannisbeeren. Würzige Noten umfließen den Gaumen. Lang anhaltender Geschmack. Jung, frisch und mit seidigen Tanninen.