FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2020



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2020

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 berufesten 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

Die Saison 2020 begann mit eher geringen Niederschlägen in den Wintermonaten, nachdem die Wasserreserven in den letzten Monaten des Jahres 2019 wieder aufgefüllt wurden. Die in dieser Zeit erzeugten Wasserreserven ermöglichten es, die Höchsttemperaturen der Sommerperiode von Juni bis August zu bewältigen. Der Austrieb der Reben begann in den letzten Märztagen. Die Blüte begann in der zweiten Maihälfte und nahm dann einen regelmäßigen Verlauf, begünstigt durch ein ideales Klima mit warmen, trockenen und leicht windigen Tagen. Da es auch während der Erntezeit nicht regnete, kamen perfekt gereifte, gesunde und strukturierte Trauben in den Keller. Auch der Phenol- und Zuckergehalt war perfekt. Alles in allem war es ein Jahrgang, der unter günstigen Klimabedingungen reifen konnte.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: 90 % Sangiovese, vor Ort als Prugnolo gentile bezeichnet, und 10 % komplementäre rote Trauben
Alkoholischer Grad: 14,5%
Ausbau: 24 Monate in Eichenfässern

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Weinlese von Hand wurden die Trauben in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur (max. 26 °C) vinifiziert und die Gärung erfolgte spontan. Die Maischegärung auf den Schalen 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 aufgenommen wurde. Die malolaktische Gärung wurde vor dem Winter in Stahltanks abgeschlossen. Die Reifung erfolgte wie üblich für 24 Monate in 50 hL-Eichenfässern. Bevor der Calimaia auf den Markt kam, wurde er in unserem Keller für die nächsten 4 Monate in Flaschen verfeinert.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Calimaia Vino Nobile di Montepulciano 2020 präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. Das Bouquet bietet klare Noten von roten Früchten: Kirsche und Sauerkirsche zu Beginn, gefolgt von intensiven Noten von Kräutern und Gewürzen, darunter Salbei, Kardamom und rosa Pfeffer. Im olfaktorischen Abgang wird Bitterschokolade von einem Hauch von Lakritze begleitet. Im Gaumen entfaltet er seinen großzügigen Körper, voluminös und frisch zugleich. Die Tanninextur ist dicht und harmonisch. Bemerkenswerte geschmackliche und olfaktorische Übereinstimmung und sehr lang anhaltende, intensive aromatische Persistenz.