FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Calimaia 2021




Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Calimaia 2021

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

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 rund um die Weinberge der Kellerei 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 gedeihen kann.

## Klimaverlauf

Die Saison 2021 war durch eine große Dynamik in Bezug auf Temperatur und Niederschlag gekennzeichnet. Das Jahr war gekennzeichnet durch eher geringe Niederschläge, die sich allerdings auf einige wenige Monate wie Januar und Februar konzentrierten, und durch Temperaturen, die besonders niedrige Mindestwerte aufwiesen. Zwischen Februar und März führten durchschnittliche Temperaturen zu einem Austriebsbeginn, der sich mit dem Eintreffen der kalten Luft Anfang April verlangsamte. Die typisch sommerlichen Temperaturen in der ersten Junihälfte leiteten den Beginn der Blüte ein, die bis Mitte des Monats andauerte. Der Beginn der Traubenreife begann gegen Ende Juli und zog sich über den ganzen Monat hin. Die anschließende Reifephase verlief eher sprunghaft, begünstigt durch die geringen Niederschläge zwischen August und September. Die Weinlese brachte Trauben in den Weinkeller, die den Jahrgang 2021 zu einem außergewöhnlichen Wein mit kräftigen Farben, intensiven Aromen, vor allem von reifen Früchten, und einer Struktur mit reichlich Tanninen und einem guten Säuregehalt machten.

## Merkmale des Gebiets

Weinsorte: 90 % Sangiovese, vor Ort als Prugnolo gentile bezeichnet, und 10 % komplementäre rote Trauben
Alkoholischer Grad: 14%
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. Vor der Vermarktung wurde der Calimaia in unserem Weinkeller für die nächsten 4 Monate in der Flasche verfeinert.

# Technische Anmerkungen

Der Tenuta Calimaia Vino Nobile di Montepulciano 2021 hat eine herrlich intensive rubinrote Farbe. Das Bouquet ist überwiegend fruchtig, mit Noten von Sauerkirsche und roten Früchten wie Johannisbeere und Kirsche, aber auch Himbeere. Darauf folgen Noten von aromatischen Kräutern und Gewürzen wie Pfeffer, Nelke und Kardamom. Am Gaumen ist er voluminös, mit mittlerem Tanningehalt, frisch und ausgewogen. Lange aromatische Persistenz.