

Tenuta Calimaia 2022



Tenuta Calimaia 2022

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

In einem historischen und als besonders prädestiniert geltenden Anbaugebiet für den Vino Nobile di Montepulciano gelegen, erstreckt sich Calimaia über sanfte Hügel 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: 90 % Sangiovese, vor Ort als Prugnolo gentile bezeichnet, und 10 % komplementäre rote Trauben

Alkoholischer Grad: 13,5 %

Ausbau: 24 Monate in Eichenfässern

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Handlese wurden die Trauben in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur (max. 26 °C) vinifiziert und die Gärung erfolgte spontan. Die Maischegärung auf den Schalen ermöglichte eine optimale Extraktion der phenolischen Substanzen, unterstützt durch häufige Remontagen in der Anfangsphase der Gärung, unterbrochen durch ein Délestage in der mittleren Phase und anschließend wieder aufgenommen in der Endphase. Die malolaktische Gärung wurde vor dem Winter in Stahltanks abgeschlossen. Die Reifung erfolgte wie üblich für 24 Monate in 50-hl-Eichenfässern. Vor der Markteinführung wurde der Calimaia in unserem Weinkeller für die nächsten 4 Monate in der Flasche verfeinert.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Calimaia Vino Nobile di Montepulciano 2022 zeigt eine brillante, intensiv rubinrote Farbe. In der Nase überwiegend fruchtbetont mit Aromen roter Früchte (Kirsche, Johannisbeere) sowie Anklängen dunkler Beeren, gefolgt von Noten von Unterholz, Wiesenblumen und würzigen Nuancen. Am Gaumen zeigt sich eine dichte, zugleich seidige Tanninstruktur. Frisch und harmonisch ausbalanciert. Mit langem Abgang.