FRESCOBALDI
TOSCANA

Viacroce 2022



Formati

(0,75 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Viacroce 2022

„Jede Traube Sangiovese, die in Pieve Cervognano wächst, trägt die Kraft eines Terroirs in sich, das alte Geschichten erzählt. Dieser Wein, der aus einer einzigen Lage stammt, ist unsere Interpretation dieser Kraft – eine Hommage an einen Boden, der uns immer wieder mit seinem einzigartigen Charakter überrascht."

Klimaverlauf

Der Winter war mild, die Temperaturen fielen nur selten unter Null. Zudem war es ein sehr niederschlagsreicher Winter, was das Auffüllen der Grundwasserreserven ermöglichte – ein Segen, da das darauffolgende Frühjahr und der Sommer sehr heiß und besonders trocken waren, mit nur minimalen, unbedeutenden Regenfällen. Die Trauben präsentierten sich bei der Lese vollkommen gesund und zeigten eine hervorragende Konzentration sowie eine optimale technologische und phenolische Reife.

Merkmale des Gebiets

Alter des Weinbergs: Die Reben wurden im Jahr 2003 gepflanzt; die Lage befindet sich auf einer Höhe von 300 Metern über dem Meeresspiegel. Die Ausrichtung ist Süd-Süd-Ost. Der Boden ist lehmig-tonig, geprägt von marinen Tonen pliozänen Ursprungs, mit einem hohen Anteil an Fossilien, die den Boden anreichern.

Vinifizierung und Ausbau

Die Sangiovese-Trauben werden in einer einzigen Lage von Hand gelesen und 25 Tage lang in temperaturkontrollierten Stahltanks vinifiziert. Die Maischestandzeit auf den Schalen ermöglichte eine perfekte Extraktion der Polyphenole, unterstützt durch ein häufiges Umpumpen in der Anfangsphase. Die malolaktische Gärung fand in Stahlfässern statt, bevor der Wein in Holzfässer umgefüllt wurde. Es folgte ein 24-monatiger Ausbau im Holz – davon 12 Monate in Barriques und 12 Monate in 50-hl-Fässern aus französischer Eiche – sowie ein abschließendes Jahr der Flaschenreife.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Calimaia „Viacroce" 2022 präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. Das Bouquet ist außerordentlich vielschichtig: Es öffnet sich mit intensiv fruchtigen Noten, bei denen Brombeere und Heidelbeere deutliche Akzente setzen. In der Nase setzt sich das Profil mit floralen Noten und einer zarten Würze fort. Mit fortschreitender Belüftung treten harmonisch integrierte Tertiäraromen hervor. Am Gaumen zeigt sich der Viacroce 2022 ausfüllend, rund und voluminös, getragen von einer dichten, seidigen Tanninstruktur. Die Balance zwischen Säure und Alkohol ist schlicht großartig. Außerordentlich lang anhaltender Abgang.