FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2019



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2019

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

Située dans une zone historique de production du Vino Nobile di Montepulciano et considérée comme l'une des plus vocées, Calimaia se trouve sur les douces collines entre le Val di Chiana et le Val d'Orcia. Les vignobles, disposés autour de la colline de la cave, jouissent d'une altitude de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer et sont diversifiés en termes d'exposition et de type de sol, ce qui permet à chaque vigne cultivée d'être mise en valeur.

Conditions climatiques

Les conditions météorologiques de 2019 ont été caractérisées par un hiver chaud, suivi d'un printemps frais et pluvieux, surtout en avril et en mai ; le débourrement a été légèrement retardé par rapport aux saisons précédentes. La transition entre le printemps et l'été a été brutale, avec des mois de juin et juillet plutôt chauds. Le mois d'août, en revanche, n'a pas connu de températures excessives. En septembre, les températures ont été moyennes, avec quelques pluies concentrées sur quelques jours. La climatologie du millésime a favorisé le développement des précurseurs aromatiques des raisins cultivés sur des sols de sable jaune et de grès. Les raisins récoltés dans les vignobles situés sur les argiles ont atteint la pleine maturité des polyphénols, produisant des vins opulents d'une grande richesse tannique.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese, appelé localement prugnolo gentile, et cépages rouges complémentaires
Degrè d'alcool: 14,5 %
Élevage: 36 mois en fûts de chêne, 6 mois en bouteille

Vinification et élevage

Les raisins ont été récoltés à la main et soigneusement sélectionnés sur le terrain, puis vinifiés dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 26°C, et la fermentation s'est déroulée de manière spontanée. La macération pelliculaire a duré 20 jours et a permis une extraction parfaite des substances polyphénoliques, favorisée par des remontages fréquents dans les premières phases de la fermentation, interrompus par des délestages dans la phase intermédiaire, puis repris en douceur dans la phase finale. La fermentation malolactique a été achevée en cuve avant l'hiver. Le vin a ensuite été élevé en fûts de chêne de 50 hl pendant 36 mois, puis en bouteille pendant 6 mois.

Dégustation

Le Calimaia Nobile Riserva 2019 présente une robe rouge rubis brillante. L'impact olfactif est intense et décisif avec un bouquet dans lequel prédominent les notes de cerise, de fraise des bois et de groseille, entrelacées avec des notes balsamiques d'herbes telles que la sauge et le thym. Les notes épicées qui se dégagent sont très élégantes, avec des nuances de poivre et de clou de girofle combinées à la vanille et au café. L'entrée en bouche est volumineuse et enveloppante, avec une note tannique exubérante et un piquant captivant et décisif. Un vin d'une grande complexité, d'une longueur et d'une persistance en bouche remarquables.