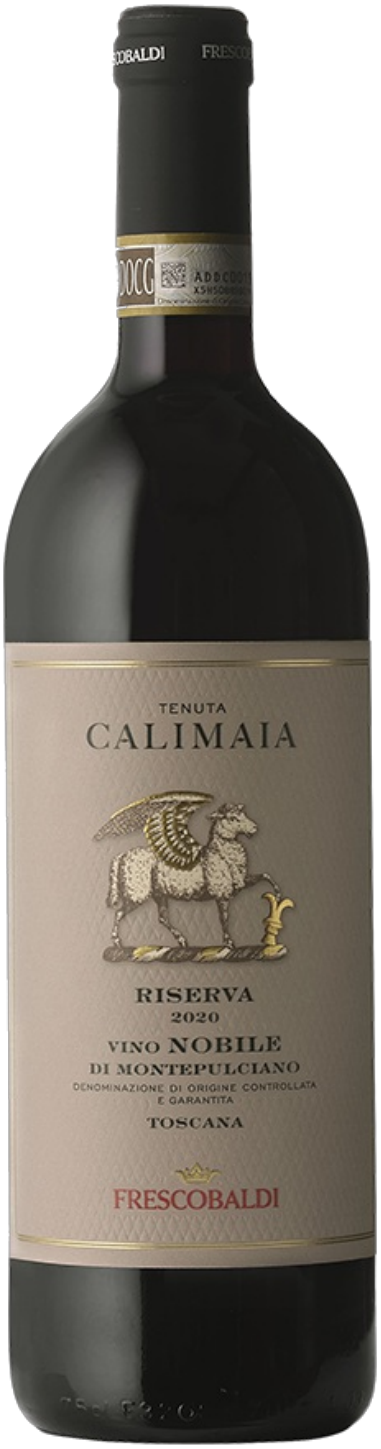
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2020



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2020

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

La saison 2020 a commencé avec des précipitations plutôt limitées pendant les mois d'hiver, après que les réserves d'eau ont été restaurées au cours des derniers mois de 2019. Les réserves d'eau générées durant cette période ont permis de faire face aux températures plus élevées de la période estivale de juin à août. Les vignes ont commencé à bourgeonner dans les derniers jours de mars. Le début de la floraison est intervenu dans la deuxième quinzaine de mai avec ensuite un déroulement régulier favorisé par un climat idéal avec des journées chaudes, sèches et légèrement ventées. L'absence de pluie, même pendant la période des vendanges, a permis d'apporter à la cave des raisins parfaitement mûrs, sains et structurés. Les teneurs en phénols et en sucres étaient parfaites. Un millésime assurément très favorable.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese, appelé localement prugnolo gentile, et cépages rouges complémentaires
Degrè d'alcool: 14%
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. Ensuite, le vin a été élevé en fûts de chêne de 50 hl pendant 36 mois, puis en bouteille pendant 6 mois.

Dégustation

Le Calimaia Riserva 2020 présente une robe rouge rubis brillante. Le nez est assez complexe et intense avec des senteurs de fruits, de fraise des bois, de groseille et de cerise noire, ainsi que des notes fraîches et balsamiques. Il y a un piquant intéressant qui rappelle la noix de muscade, la cannelle et la réglisse, accompagné de notes tertiaires dues au vieillissement qui rappellent la torréfaction et de délicates notes de tabac. La bouche est enveloppante et douce, avec des tanins ronds. Extrêmement long et persistant en fin de bouche.