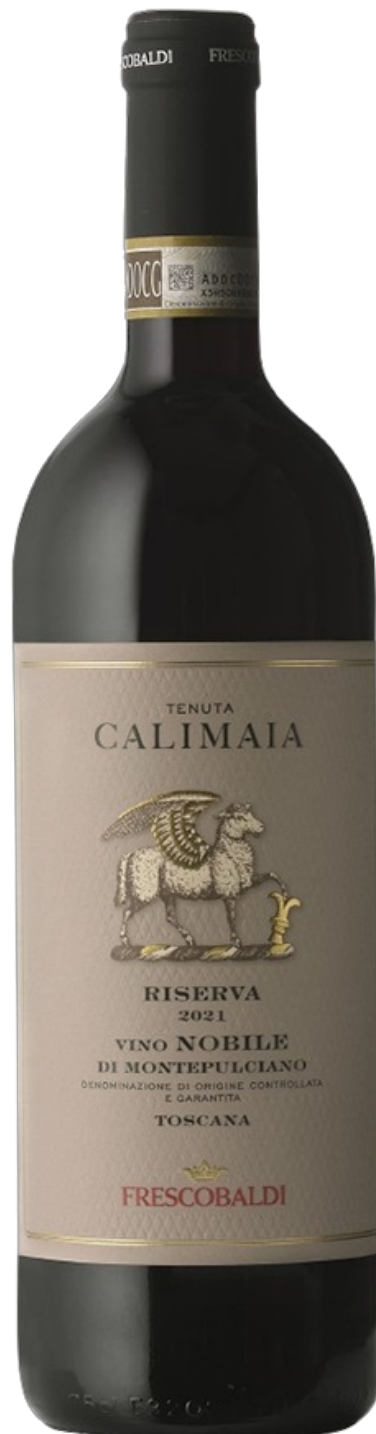


Tenuta Calimaia Riserva 2021



Tenuta Calimaia Riserva 2021

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

Situé dans l'une des régions de production historiques du Vino Nobile di Montepulciano sur les douces collines entre le val di Chiana et le val d'Orcia, Calimaia est considéré comme l'un des domaines les plus propices. Les vignobles, qui entourent la colline du domaine, bénéficient d'une altitude de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer et jouissent d'une grande variété de sols et d'expositions, ce qui permet de mettre en valeur chaque cépage cultivé.

Conditions climatiques

La saison 2021 a été très dynamique en termes de températures et de pluviométrie. Le millésime a été marqué par de faibles précipitations concentrées sur les mois de janvier et de février et des températures minimales particulièrement basses. Le débourrement a commencé entre février et mars grâce à des températures moyennes avant de ralentir avec l'arrivée d'air froid les premiers jours d'avril. La floraison a débuté début juin à la faveur de températures estivales et s'est poursuivie jusqu'au milieu du mois. La véraison a commencé vers la fin du mois de juillet et s'est poursuivie pendant tout le mois. La phase de maturation, assez soudaine, a été favorisée par de faibles précipitations entre août et septembre. Les vendanges ont permis l'arrivée au chai de raisins qui ont fait de 2021 un millésime d'exception de par ses couleurs vives, ses arômes intenses, notamment de fruits mûrs, et sa structure caractérisée par des tanins abondants et une bonne acidité.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese, connu localement sous le nom de Prugnolo gentile, et cépages rouges complémentaires

Degré d'alcool: 14 %

Élevage: 36 mois en fûts de chêne, 6 mois en bouteille

Vinification et élevage

Après avoir été récoltés à la main et avoir fait l'objet d'une sélection minutieuse dans la vigne, les raisins ont été vinifiés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée (26 °C) et la fermentation s'est faite spontanément. La macération pelliculaire, qui a duré 20 jours, a permis une extraction parfaite des composés polyphénoliques, avec des remontages fréquents au début de la fermentation, interrompus par un délestage à mi-parcours, avant de reprendre en douceur en phase finale. La fermentation malolactique a été effectuée en cuves d'acier avant l'hiver. Le vin a ensuite été élevé en fûts de chêne de 50 hl pendant 36 mois avant de vieillir en bouteille pendant 6 mois supplémentaires.

Dégustation

Le Calimaia Riserva 2021 présente une robe rubis brillant. Le bouquet est complexe, intense et puissant avec des senteurs fruitées rappelant les baies rouges et noires comme la fraise des bois, l'arbrousse, la groseille et le cassis, qui se mêlent harmonieusement à la fraîcheur balsamique. La note épicée, bien intégrée, évoque des senteurs d'épices douces et de poivre noir. La bouche est sèche et bien équilibrée. La trame tannique dense et soyeuse emplit la bouche. Long, complexe et persistant au palais.

