FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2019



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2019

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Situé dans l'une des régions historiques de la production de 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 couvrent 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 2019 a été marquée par un hiver chaud, suivi d'un printemps frais et pluvieux, notamment en avril et en mai ; le débourrement a débuté légèrement plus tard que les saisons précédentes. Le passage du printemps à l'été a été soudain, avec des mois de juin et de juillet plutôt chauds. Le mois d'août, en revanche, n'a pas connu de températures excessives. En septembre, les températures ont été conformes à la normale, avec quelques précipitations concentrées sur quelques jours. Les raisins sont arrivés à la récolte parfaitement sains et mûrs.

Notes techniques

Variété de vin: 90 % sangiovese, connu localement comme prugnolo gentile, et 10 % cépages rouges complémentaires
Degrè d'alcool: 14 %
Élevage: 24 mois en fûts de chêne

Vinification et élevage

Après avoir été récoltés à la main, les raisins ont été vinifiés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée (26 °C maximum) et la fermentation s'est faite spontanément. La macération pelliculaire 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 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 24 mois. Pour finir, il a vieilli en bouteille pendant quelques mois.

Dégustation

Le Tenuta Calimaia Vino Nobile di Montepulciano 2019 présente une robe rubis intense. Son bouquet complexe rappelle les fruits rouges, plus précisément la cerise, la griotte et la cerise amarena qui se mêlent à des senteurs d'herbes aromatiques, notamment de sauge et de lavande. Des notes épicées intrigantes évoquent la fève de cacao. L'entrée en bouche est volumineuse et énergique. Excellente persistance des fruits rouges ; la fraîcheur et l'acidité sont liées à la framboise et à la groseille. Les notes épicées emplissent le palais. Belle persistance. Les tanins sont jeunes, frais et soyeux.