FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2020



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2020

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 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

Après la reconstitution des réserves d'eau lors des derniers mois de 2019, qui a permis de faire face aux températures estivales plus élevées de juin à août, le début de la saison 2020 a été marqué par de faibles précipitations pendant les mois d'hiver. Le débourrement de la vigne a commencé lors des derniers jours de mars. La floraison a débuté quant à elle dans la deuxième quinzaine de mai et s'est déroulée sans encombre grâce à des conditions climatiques idéales avec des journées chaudes et sèches accompagnées d'un petit vent. L'absence de pluie, y compris pendant la période des vendanges, a permis d'amener au chai des raisins parfaitement mûrs, sains et structurés à la composition phénolique et à la teneur en sucre excellentes. Un millésime qui a incontestablement bénéficié de conditions climatiques très favorables.

Notes techniques

Variété de vin: 90 % sangiovese, connu localement sous le nom de Prugnolo gentile, et 10 % cépages rouges complémentaires
Degrè d'alcool: 14,5 %
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. L'élevage en fûts de chêne de 50 hl s'est poursuivi comme d'habitude pendant 24 mois. Avant d'être mis sur le marché, le Calimaia a vieilli en bouteille dans notre cave pendant encore 4 mois.

Dégustation

À l'œil, le Tenuta Calimaia Vino Nobile di Montepulciano 2020 présente une robe rubis intense. Le nez libère des notes franches de fruits rouges : d'abord cerise et griotte, suivies de notes intenses d'herbes aromatiques et d'épices, notamment de sauge, de cardamome et de poivre rose. Le nez s'achève sur des senteurs de chocolat noir accompagnées de touches de réglisse. La bouche s'ouvre sur un corps à la fois généreux, volumineux et frais. La trame tannique est dense, sans aspérité. La cohérence entre le nez et la bouche est remarquable et la persistance aromatique intense très longue.