FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2021

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

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. La période des vendanges a permis la mise en cave 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: 90 % sangiovese, connu localement sous le nom de 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. 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

Le Tenuta Calimaia Vino Nobile di Montepulciano 2021 présente une superbe robe rubis intense. Le bouquet est essentiellement fruité, avec des senteurs de griotte et de fruits rouges comme la groseille et la cerise, ainsi que la framboise. Viennent ensuite des notes de plantes aromatiques et d'épices telles que le poivre, le clou de girofle et la cardamome. La bouche est volumineuse, moyennement tannique, fraîche et équilibrée. Longue persistance aromatique.