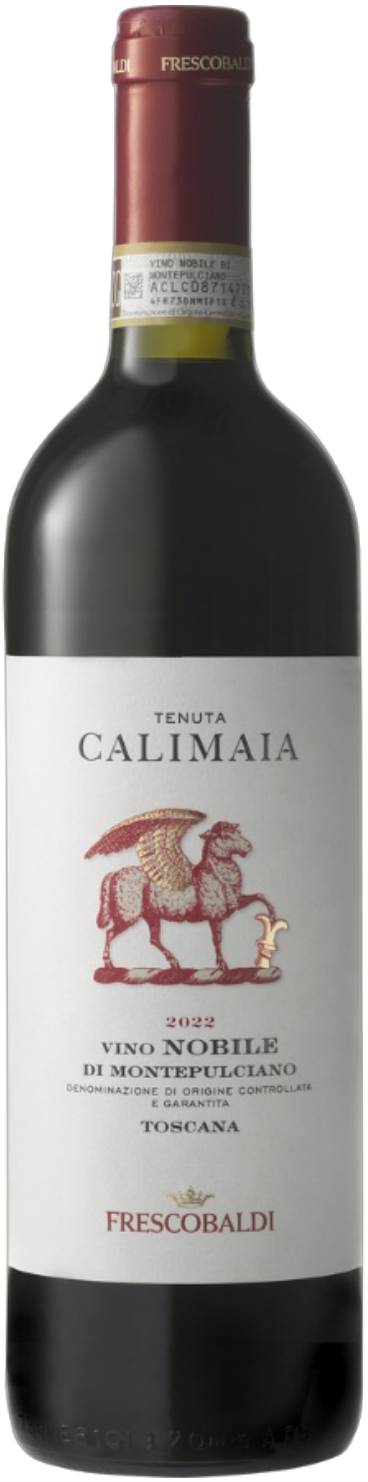
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2022



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2022

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

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

L'hiver a été doux, avec des températures rarement inférieures à zéro, mais heureusement très pluvieux, ce qui a permis de reconstituer les nappes phréatiques en prévision d'un printemps et d'un été qui ont été très chauds et secs, la période n'ayant enregistré que de faibles et rares précipitations. Les vendanges ont commencé tôt, dès la première semaine de septembre, et se sont achevées vers le 20 septembre.

Notes techniques

Variété de vin: 90 % sangiovese, connu localement sous le nom de Prugnolo gentile, et 10 % cépages rouges complémentaires
Degrè d'alcool: 13,5 %
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

Le Tenuta Calimaia Vino Nobile di Montepulciano 2022 présente une magnifique robe rubis intense et brillante. Le nez est dominé par le fruit avec des senteurs de fruits rouges rappelant la cerise et la groseille, ainsi que des senteurs de petites baies noires, suivies de notes de sous-bois, de fleurs des champs et d'épices. La bouche dévoile une trame tannique serrée et soyeuse. Un vin frais et équilibré à la finale longue.