


FRESCOBALDI
TOSCANA

Viacroce 2021



Formati
0,75 l

Viacroce 2021

« Chaque grappe de sangiovese qui pousse à Pieve Cervognano évoque la force d'un terroir qui regorge d'histoires. Ce vin, issu d'un seul vignoble, est notre interprétation de cette force, un hommage à la terre qui ne cesse de nous surprendre par son caractère unique. »

Conditions climatiques

La saison 2021 a été marquée par des conditions climatiques favorables avec de faibles précipitations concentrées sur les mois de janvier et de février et des températures minimales particulièrement basses. Le débourrement a commencé fin mars avant de ralentir avec l'arrivée d'air froid les premiers jours d'avril. Les températures estivales de juin ont favorisé la floraison qui s'est achevée à la mi-juin. La véraison a eu lieu fin juillet et la maturation a été accélérée par quelques pluies entre août et septembre. La récolte a été excellente et les raisins ont conféré au millésime 2021 une robe intense, des arômes de fruits mûrs et une structure tannique équilibrée.

Vinification et élevage

Les raisins de sangiovese, issus d'un seul vignoble, ont été récoltés à la main et vinifiés en cuves d'acier à températures contrôlées pendant 25 jours. La macération pelliculaire a permis une extraction parfaite des composés polyphénoliques accompagnée, dans un premier temps, de remontages fréquents. La fermentation malolactique a eu lieu en cuves d'acier, suivie d'un soutirage en barriques. L'élevage en fûts de chêne français de 50 hl a duré 24 mois, suivi d'un vieillissement en bouteille pendant un an.

Dégustation

Le Tenuta Calimaia « Viacroce » 2021 présente une belle robe d'un rubis profond et intense. Le bouquet, extrêmement complexe et intrigant, décline des notes de baies rouges comme la cerise mûre et la framboise, ainsi que des arômes de grenade. Viennent ensuite d'intenses notes florales de violette, d'herbes aromatiques et d'épices. Avec le temps apparaissent des notes de torréfaction intenses et bien intégrées. La bouche est volumineuse avec une trame tannique dense et une élégance impressionnante due à un bel équilibre acide-alcool. La finale est longue et persistante.