FRESCOBALDI
TOSCANA

Viacroce 2022



Formati

(0,75 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Viacroce 2022

« 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

L'hiver a été doux, avec des températures rarement inférieures à zéro, et 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, avec de faibles et rares précipitations. Au moment de la récolte, les raisins étaient sains et présentaient une bonne maturité technologique et phénolique.

Notes techniques

L'âge du vignoble: Planté en 2003, le vignoble se situe à une altitude de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer et bénéficie d'une exposition sud-sud-est. Le sol argilo-limoneux, caractérisé par des argiles marines d'origine pliocène, est particulièrement riche en fossiles.

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. Élevage de 24 mois sous bois, dont 12 en barriques et 12 en fûts de chêne français de 50 hl, suivi d'une année en bouteille.

Dégustation

Le Tenuta Calimaia « Viacroce » 2022 présente une robe rubis intense. Le bouquet, très complexe, s'ouvre sur des senteurs intensément fruitées évoquant notamment la mûre et la myrtille. Le nez évolue ensuite sur des senteurs florales et une délicate note épicée. Avec le temps, les arômes tertiaires, bien intégrés, font leur apparition. En bouche, le Viacroce 2022 se montre plein, rond et volumineux avec une trame tannique dense et soyeuse. L'équilibre acide-alcool est magnifique et la finale extrêmement longue.