FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2019



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2019

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

Situata in una zona storica per la produzione di Vino Nobile di Montepulciano e considerata una delle più vocate, Calimaia si adagia sulle morbide colline tra la Val di Chiana e la Val d'Orcia. I vigneti disposti intorno alla collina dell'azienda, godono di un'altimetria di 300 metri s.l.m. e si diversificano per esposizione e tipologia di suolo, permettendo così di valorizzare ogni vitigno coltivato.

Andamento climatico

L'andamento climatico 2019 si è caratterizzato per un inverno caldo, cui ha fatto seguito una primavera fresca e piovosa, in particolar modo nei mesi di aprile e maggio; il germogliamento è stato leggermente ritardato rispetto alle stagioni precedenti. Il passaggio dal periodo primaverile a quello estivo è stato repentino, con un giugno ed un luglio piuttosto caldi. Agosto invece non ha presentato temperature eccessive. In settembre le temperature sono risultate nella media, con qualche pioggia concentrata in pochi giorni. La climatologia dell'annata ha favorito lo sviluppo dei precursori aromatici nelle uve prodotte su suoli di sabbie e arenarie gialle. Le uve raccolte dai vigneti sulle argille hanno raggiunto una piena maturazione dei polifenoli producendo invece dei vini opulenti, con una grande ricchezza tannica.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese, localmente denominato Prugnolo gentile, e vitigni complementari a bacca rossa
Grado Alcolico: 14,5%
Maturazione: 36 mesi in botti di rovere, 6 mesi in bottiglia

Vinificazione e maturazione

Le uve sono state vendemmiate a mano e sottoposte ad un'accurata selezione in campo, dopodiché sono state vinificate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata a 26°C, e la fermentazione è stata condotta spontaneamente. La macerazione sulle bucce è durata 20 giorni ed ha consentito una perfetta estrazione delle sostanze polifenoliche, coadiuvata da rimontaggi frequenti nelle fasi iniziali della fermentazione, interrotti da un delestage in fase intermedia, per poi riprendere delicatamente in fase finale. La fermentazione malolattica si è completata in acciaio prima dell'inverno. In seguito, il vino è rimasto a maturare in botti di rovere da 50 hl per 36 mesi, per poi proseguire un affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

Note degustative

Calimaia Nobile Riserva 2019 presenta un colore rosso rubino brillante. L'impatto olfattivo è intenso e deciso con un bouquet in cui predominano le note di ciliegia, fragolina di bosco e ribes che si intrecciano a sentori balsamici di erbe aromatiche quali salvia e timo. Molto eleganti sono le note speziate che si delineano con sentori di pepe e chiodi di garofano uniti alla vaniglia e al caffè. L'ingresso in bocca è voluminoso e avvolgente, con una nota tannica esuberante ed una speziatura accattivante e decisa. Vino di elevata complessità e notevole lunghezza e persistenza in bocca.