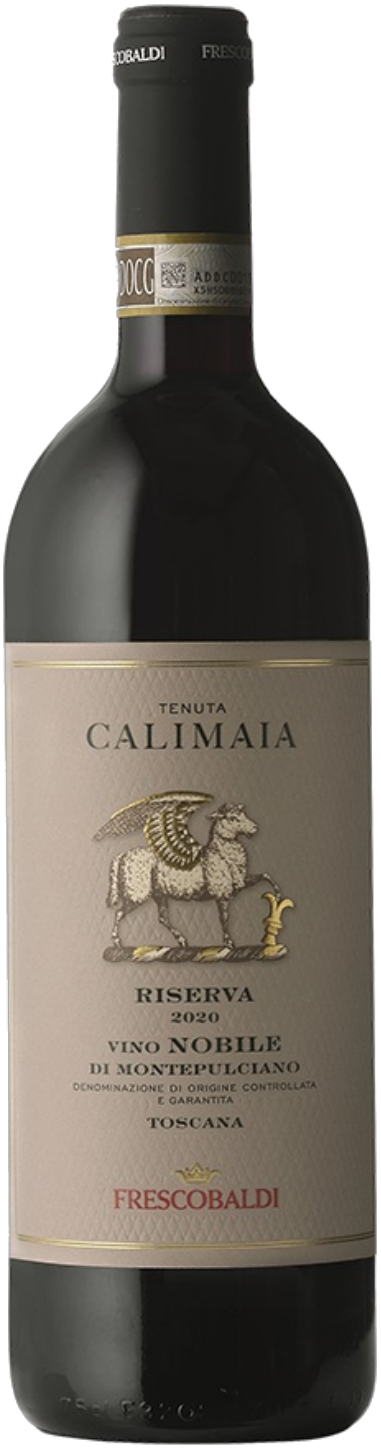
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2020



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2020

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

La stagione 2020 è iniziata con una piovosità piuttosto limitata nei mesi invernali, dopo il ripristino delle riserve idriche avvenuto negli ultimi mesi del 2019. Le riserve idriche generate in questo periodo hanno consentito di affrontare le più alte temperature del periodo estivo da giugno ad agosto. Le viti hanno iniziato il loro germogliamento negli ultimi giorni di marzo. L'inizio della fioritura si è verificato nella seconda quindicina di maggio con poi un decorso regolare favorito da un clima ideale con giornate calde, secche e lievemente ventose. L'assenza di piogge anche durante il periodo vendemmiale ha permesso di portare in cantina uve perfettamente mature, sane e strutturate. Perfetti il corredo fenolico ed il tenore zuccherino. Sicuramente un'annata dall'andamento climatico molto favorevole.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese, localmente denominato Prugnolo gentile, e vitigni complementari a bacca rossa
Grado Alcolico: 14%
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 Riserva 2020 presenta un colore rosso rubino brillante. Il naso è piuttosto complesso ed intenso con sentori che spaziano dal frutto, fragolina di bosco, ribes rosso e amarena a note fresche e balsamiche. Interessante la speziatura che ricorda la noce moscata, la cannella, la liquirizia accompagnata da sentori terziari dovuti all'invecchiamento che rimandano alla torrefazione e a delicate note di tabacco. Al palato è avvolgente e morbido, con un tannino rotondo. Estremamente lungo e persistente sul finale.