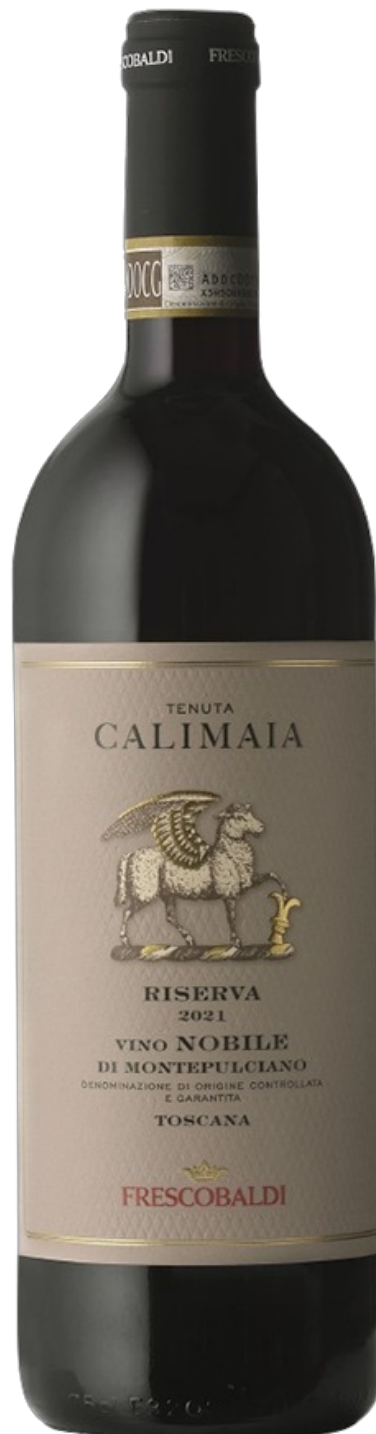


## Tenuta Calimaia Riserva 2021



# Tenuta Calimaia Riserva 2021

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 2021 è stata caratterizzata da un grande dinamismo in termini di temperature e piovosità. L'annata si è contraddistinta per una piovosità piuttosto scarsa anche se concentrata in alcuni mesi specifici quali gennaio e febbraio e per temperature che hanno fatto registrare valori delle minime particolarmente bassi. Tra febbraio e marzo le temperature medie hanno portato ad un inizio del germogliamento che è rallentato con l'arrivo di aria fredda nei primi giorni del mese di aprile. Le temperature tipicamente estive della prima parte di giugno hanno indotto l'inizio della fioritura che si è protratta fino a metà mese. L'invasatura è iniziata verso fine luglio e si è estesa per tutto il mese. La successiva fase di maturazione è stata piuttosto repentina aiutata da scarse piogge cadute tra agosto e settembre. Il periodo vendemmiale ha consentito di portare in cantina uve che hanno reso l'annata 2021 straordinaria per colori decisi, intensità di profumi soprattutto di frutta matura e struttura, caratterizzata da abbondante tannicità e buona acidità.

## 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 2021 si presenta di un colore rosso rubino brillante. Il bouquet è complesso, intenso e deciso con sentori fruttati che ricordano i frutti a bacca rossa e nera come la fragolina di bosco, il corbezzolo, il ribes rosso e nero, che ben si combinano ad una fresca balsamicità. Ben integrata la speziatura che rimanda a sentori di spezie dolci e di pepe nero. In bocca è asciutto e ben equilibrato. Avvolge con la sua trama tannica fitta e setosa. Complesso, lungo e persistente al palato.

