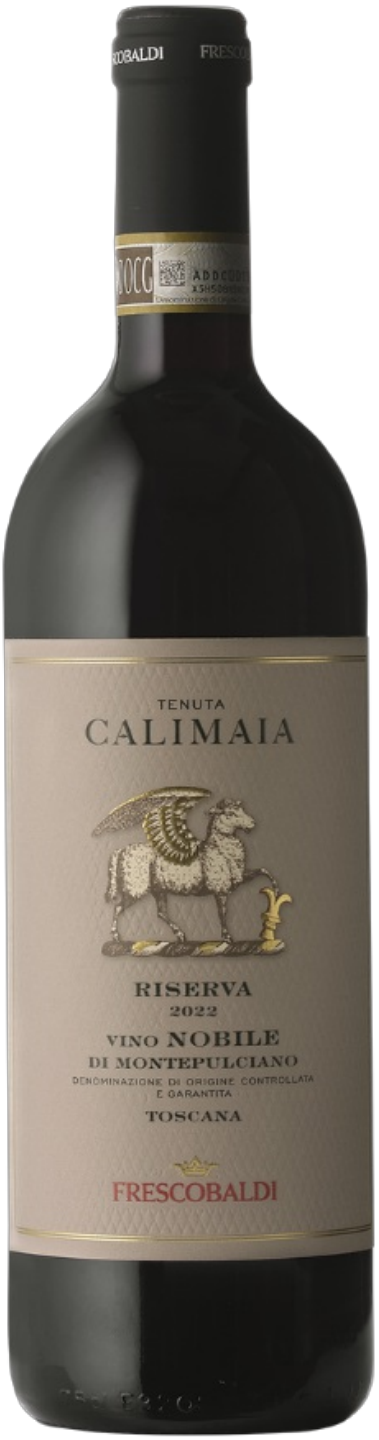
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2022



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2022

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'inverno è stato mite, le temperature solo poche volte sono andate sotto lo zero, ma fortunatamente molto piovoso, il che ha permesso alle falde di ricaricarsi, dato che primavera ed estate sono state molto calde ed asciutte; durante questo periodo le precipitazioni sono state pochissime e non significative. La vendemmia è iniziata presto, la prima settimana di settembre, per concludersi intorno al 20 settembre.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese, localmente denominato Prugnolo gentile, e vitigni complementari a bacca rossa
Grado Alcolico: 14%
Maturazione: 24 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 24 mesi, per poi proseguire un affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

Note degustative

Calimaia Riserva 2022 presenta uno splendido colore rosso rubino brillante. Il bouquet è intenso e complesso, spiccano su tutte meravigliose note fruttate che ricordano la prugna, la ciliegia e sul finale la splendida freschezza del ribes; questi sentori si fondono con quelli più mediterranei. Splendida la speziatura che ci ricorda la noce moscata, il mallo di noce, il chiodo di garofano. I sentori terziari dovuti al lungo invecchiamento ci ricordano il tabacco e la torrefazione. In bocca è rotondo, sensuale, con una trama tannica fitta. Splendide la lunghezza e la persistenza.