FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2019



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2019

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

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. Alla vendemmia le uve sono arrivate perfettamente sane e mature.

Note tecniche

Varietà: 90% Sangiovese, localmente denominato Prugnolo gentile, e 10% vitigni complementari a bacca rossa
Grado Alcolico: 14%
Maturazione: 24 mesi in botti di rovere

Vinificazione e maturazione

Una volta vendemmiate a mano le uve sono state vinificate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (max 26°C) e la fermentazione è stata condotta spontaneamente. La macerazione sulle bucce 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 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. Successivamente ha riposato in bottiglia per alcuni mesi.

Note degustative

Tenuta Calimaia Vino Nobile di Montepulciano 2019 presenta un colore rosso rubino intenso. Il bouquet complesso ricorda note di frutti rossi e più precisamente di ciliegia, visciola e amarena che si fondono con sentori di erbe aromatiche, tra cui salvia e lavanda. Intriganti le note speziate che rimandano alla fava di cacao. L'ingresso in bocca è voluminoso, energico. Ottima la serbevolezza dei frutti rossi; la freschezza e l'acidità sono legati al lampone e al ribes. Le note speziate avvolgono il palato. Buona la persistenza. Giovane fresco e setoso il tannino.