FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2020



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2020

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

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: 90% Sangiovese, localmente denominato Prugnolo gentile, e 10% vitigni complementari a bacca rossa
Grado Alcolico: 14,5%
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. La maturazione in botti di rovere da 50 hL si è protratta come di consueto per 24 mesi. Prima di essere immesso sul mercato, Calimaia si è affinato in bottiglia presso la nostra cantina per i successivi 4 mesi.

Note degustative

Tenuta Calimaia Vino Nobile di Montepulciano 2020 alla vista si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso offre evidenti note di frutti rossi: ciliegia e visciola all'esordio, cui fanno seguito intense note di erbe aromatiche e spezie, tra cui spiccano salvia, cardamomo e pepe rosa. Sul finale olfattivo il cioccolato fondente si affianca a ricordi di liquirizia. In bocca esordisce con il suo corpo generoso, voluminoso e fresco nel contempo. La tessitura tannica è fitta e priva di asperità. Notevole la rispondenza gusto-olfattiva e molto lunga la persistenza aromatica intensa.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013