

Tenuta Calimaia 2022



Tenuta Calimaia 2022

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'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: 90% Sangiovese, localmente denominato Prugnolo gentile, e 10% vitigni complementari a bacca rossa

Grado Alcolico: 13,5%

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 2022 presenta uno splendido colore rosso rubino intenso e brillante. All'olfatto risulta prevalentemente fruttato con sentori di frutti rossi che rimandano alla ciliegia, al ribes ma anche a frutti a bacca nera, cui fanno seguito sentori di sottobosco, fiori di campo e note speziate. Al palato la trama tannica risulta essere fitta e setosa. Fresco ed equilibrato. Lungo il finale.