FRESCOBALDI
TOSCANA

Viacroce 2022



Formati

(0,75 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Viacroce 2022

“Ogni grappolo di Sangiovese che cresce nella Pieve Cervognano porta con sé la forza di un territorio che racconta storie antiche. Questo vino, proveniente da un singolo vigneto, è la nostra interpretazione di quella forza, un tributo alla terra che continua a sorprenderci con il suo carattere unico.”

Andamento climatico

L’inverno è stato mite, con temperature che solo in rari casi sono scese sotto lo zero. È stato altresì un inverno molto piovoso e questo ha permesso di ripristinare le falde, considerando che l’estate e la primavera sono state molto calde e particolarmente asciutte, con pochissime piogge non significative. Le uve sono arrivate al momento della vendemmia sane e concentrate sotto il profilo tecnologico e fenolico.

Note tecniche

Età vigneto: Il vigneto è stato piantato nel 2003 e si trova a un'altitudine di 300 metri sul livello del mare. L'esposizione è orientata a sud-sud-est. Il terreno è franco-argilloso, caratterizzato da argille marine di origine pliocenica, con un'elevata presenza di fossili che arricchiscono il suolo.

Vinificazione e maturazione

Le uve Sangiovese vengono raccolte a mano da un unico vigneto, vinificate in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per 25 giorni. La macerazione sulle bucce ha consentito una perfetta estrazione delle sostanze polifenoliche, coadiuvata da rimontaggi frequenti nella fase iniziale. La fermentazione malolattica si svolge in acciaio prima del travaso del vino in legno. Affinamento per 24 mesi in legno, di cui 12 mesi in barrique e 12 mesi in botti da 50 hl di rovere francese, per concludere 1 anno in bottiglia.

Note degustative

Tenuta Calimaia “Viacroce” 2022 presenta un colore rosso rubino intenso. Il bouquet è particolarmente complesso, con sentori che ci ricordano inizialmente un naso intensamente fruttato con particolare rimando alla mora e al mirtillo. L’olfatto prosegue con sentori floreali e con una delicata speziatura. Con il tempo si palesa il terziario ben integrato. Al palato Viacroce 2022 è pieno, rotondo, voluminoso, con una trama tannica fitta e setosa. Bellissimo l’equilibrio acido-alcolico. Estremamente lungo il finale.