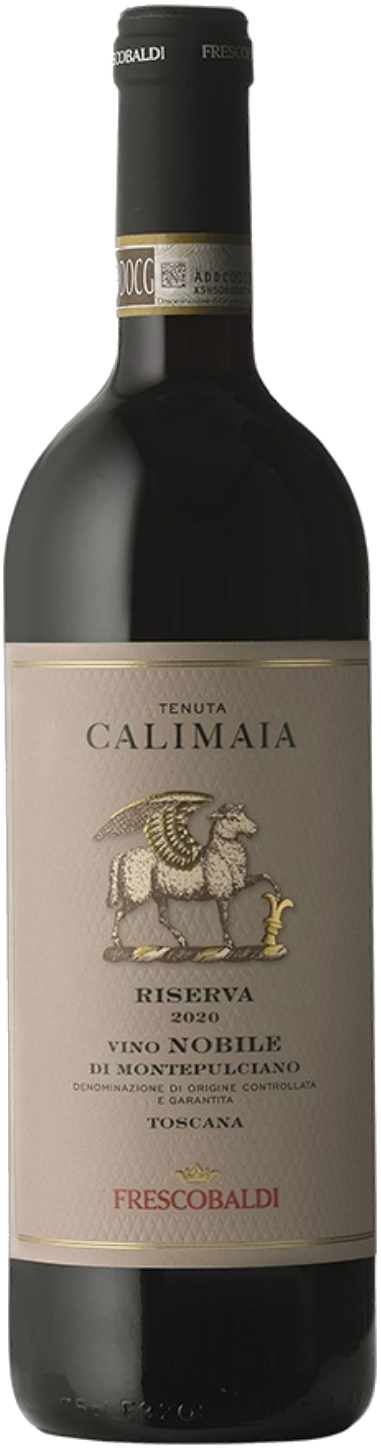
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2020



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2020

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ生産の歴史的な地域に位置し、最も名声のあるワイナリーのひとつとされるカリマイアは、ヴァル・ディ・キアナとヴァル・ドルチャの間の柔らかな丘陵地帯にある。ワイナリーの丘を取り囲むように配置されたブドウ畑は、海抜300メートルを誇り、日当たりや土壌のタイプも多様であるため、栽培されているブドウの木の1本1本をより引き立たせることができる。

気候動向

2020年シーズンは、2019年の最後の数ヶ月に貯水量が回復した後、冬の数ヶ月間の降雨量がかなり制限された状態で始まった。この期間に蓄えられた水のおかげで、6月から8月にかけての夏の高温に対応することができた。ブドウの木は3月の終わりに発芽を開始した。開花の始まりは5月の第2週で、その後、暖かく乾燥したやや風の強い日が続く理想的な気候に恵まれ、規則正しい経過をたどった。収穫期にも雨が降らなかったため、完熟した健康で骨格のしっかりしたブドウがセラーに運ばれた。フェノールと糖分は完璧だった。間違いなく非常に好ましいヴィンテージだ。

領土の特徴

ワインの種類: 地元ではプルニョーロ・ジェンティーレと呼ばれるサンジョヴェーゼと、それを補完する黒ブドウ品種。
アルコール度数: 14%
熟成: オーク樽熟成36カ月、瓶熟成6カ月

ワイン造りと熟成

ブドウは手摘みで収穫され、畑で注意深く選別された後、26°Cに温度管理されたステンレス・タンクで醸造され、発酵は自然に行われた。果皮のマセラシオンは20日間行われ、ポリフェノール物質の完璧な抽出を可能にし、発酵の初期段階では頻繁なポンピング・オーバーによって助けられ、中間段階ではデレスタージュによって中断され、最終段階では穏やかに再開された。マロラクティック発酵は冬の前にステンレスタンクで完了した。その後、50hlのオーク樽で36ヶ月間熟成させ、さらに6ヶ月間瓶熟成させた。

説明技術的な注意事項

カリマイア・リゼルヴァ2020は輝きのあるルビーレッド。香りは非常に複雑で力強く、野イチゴ、レッドカラント、ブラックチェリーなどの果実の香りから、フレッシュでバルサミコのニュアンスまである。ナツメグ、シナモン、甘草を思わせる興味深いスパイシーさがあり、焙煎やデリケートなタバコを思わせる熟成による第三のニュアンスが伴う。口当たりは包み込むように柔らかく、まろやかなタンニンがある。余韻は非常に長く、持続性がある。