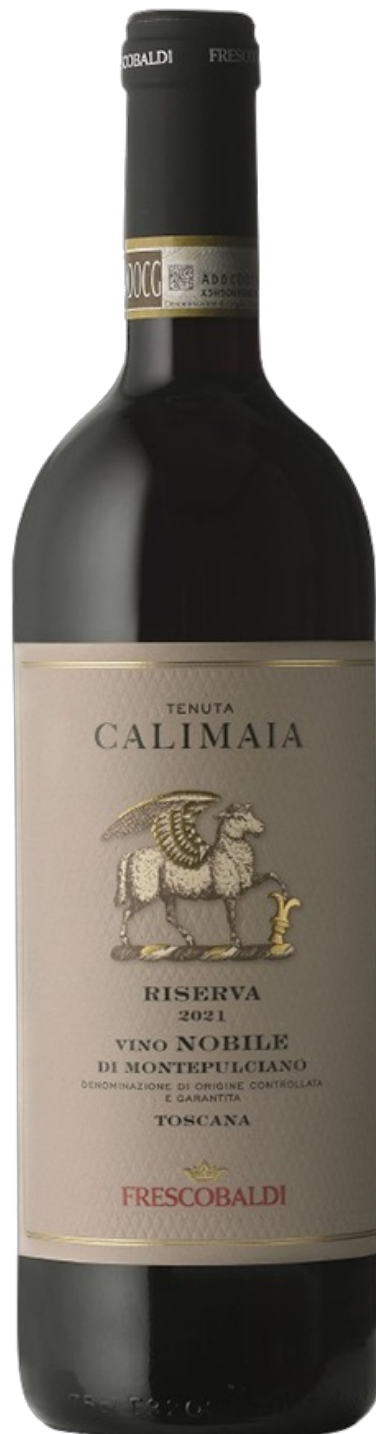


Tenuta Calimaia Riserva 2021



Tenuta Calimaia Riserva 2021

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

ヴァル・ディ・キアナとヴァル・ディ・オルチャの間の緩やかな丘陵に位置するカリマイアは、ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノの生産地として歴史的に有名で、最も優れた地域の一つと考えられています。ワイナリーの丘陵地に広がるブドウ畑は標高300mに位置し、日当たりや土壌の性質が多様であるため、ブドウ樹一本一本の素晴らしさをより一層引き出します。

気候動向

シーズン2021は、気温と降水量の面で大きな変動が見られる非常にダイナミックな年となりました。年間を通じて降水量は少なめでしたが、1月や2月など特定の月に集中して雨が降り、非常に低い最低気温を記録したことを特徴とします。2月から3月にかけて平均気温が上昇したことにより発芽が始まりましたが、4月初旬に寒気が流れ込んだことで一時的に遅れて進みました。6月前半には夏らしい気温の高さとなったことから開花が始まり、月の中頃まで続きました。ヴェレゾンは7月下旬から始まり、8月にかけてゆっくりと進行しました。その後の成熟期は、8月から9月にかけて少量の雨が降ったこともあり、一気に進みました。収穫期には、濃厚な色合い、完熟した果実の香りが際立つ豊かなアロマ、そして深みのあるタンニンと心地よい酸を備えた驚くほど素晴らしいブドウを収穫することができ、2021年は傑出したヴィンテージとなりました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ(地元ではブルーニョ・ジエンティーレと呼ぶ)、補完的品種の赤ブドウ

アルコール度数: 14%

熟成: オーク樽36ヶ月、瓶熟6ヶ月

ワイン造りと熟成

畑で厳選されたブドウは手摘みで収穫し、26°Cに温度管理されたステンレスタンクで醸造を行い、自発的な発酵を促します。マセラシオンは20日間行われ、発酵初期の段階でリモンタージュを頻繁に行い、中間期にはデレスタージュで中断、その後終期にかけて再開したことも手伝い、ポリフェノールを最大限に引き出すことができました。冬が訪れる前に、マロラティック発酵はステンレスにて完了しました。その後、50hLのオーク樽で36ヶ月間熟成させ、最後に約6ヶ月間、ボトル詰めし、寝かせて完成です。

説明技術的な注意事項

カリマイア・リセルヴァ2021は、濃厚な赤いビー色をしています。香りは野イチゴ、ヤマモモ、赤スグリや黒スグリなど赤や黒果実を思わせる繊細なフルーティな香りに複雑で濃厚な香りを持ち、爽やかなバルサムとのニュアンスが見事に調和しています。スパイスの香りも心地よく、甘いスパイスやブラックペッパーを思わせるデリケートな香ばしさが感じられます。ドライでバランスの素晴らしい口当たりです。濃密でシルキーなタンニンが口の中を包み込みます。複雑で、余韻が長く、持続性のある力強いフィニッシュです。