FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2019



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2019

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

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がより一層引き出されます。

気候動向

2019年は温暖な冬を特徴とし、その後訪れた春は特に4月と5月が冷涼で雨の多い季節となり、萌芽は、例年と比較して少し遅れました。急速に春から夏へと移行し、6月と7月は比較的暑い月となりました。一方、8月は極度に暑くなることはなく、9月は数日間集中して雨が降りましたが気温は平年並みとなりました。収穫時期には完熟した健全なブドウに仕上がりました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ（地元ではプルーニョ・ジェンティーレと呼ぶ）90%、補完的品種の赤ブドウ10%
アルコール度数: 14%
熟成: オーク樽で24ヶ月

ワイン造りと熟成

手摘みで収穫されたブドウは、温度管理（最大26°C）されたステンレスタンクで醸造され、発酵は自発的に行われます。マセラシオンだけでなく、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24ヶ月間熟成させ、最後に約4ヶ月間、ボトル詰めして寝かせ完成です。

説明技術的な注意事項

テヌータ・カリマイア・ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチャーノ2019は、濃厚な赤いルビー色をしています。赤果実の中でも特にチェリーやスミノミザクラ、セイヨウミザクラを思わせる香りがセージやラベンダーのハーブの香りと溶け合う複雑なブーケをしています。カカオの皮を感じさせるスパイス香に魅了されます。口に含むと、厚みがあり生き生きとしています。赤果実の独特な味わいが印象的で、ラズベリーとフサスグリにより爽やかさと酸味が生まれます。スパイス香が口の中に広がり、余韻が長く続きます。若々しく爽やかで滑らかなタンニンです。