FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2020



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2020

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をより一層引き出します。

気候動向

シーズン2020は、2019年末にかけて土壌に水分が蓄えられた後、やや少ない降雨量を記録した冬からスタートしました。冬までに水分が確保できたことにより、気温が最も高い6月から8月の夏の時期を乗り越えることができました。ブドウ樹の萌芽は3月末から始まりました。5月後半から開花し、暑く乾燥し柔らかな風がそよぐ理想的な気候のもと順調に進みました。収穫時期は雨が降らなかったことにより、健全に完熟したしっかりとしたストラクチャのブドウをワイナリーまで届けることができました。フェノールと酸味のバランスが見事です。

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: 14.5%
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。50hLのオーク樽で、これまでと同様に24ヶ月熟成していきます。その後、出荷までの4ヶ月間、自社ワイナリーで瓶熟をしていきます。

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2020は、濃厚な赤いルビー色をしています。はじめにチェリーやスミノミザクラの赤果実の香りが際立ち、セージやカルダモン、ローズペッパーなどアロマティックハーブとスパイスの濃厚な香りが続きます。香りのフィニッシュはビターチョコにリコリスを思わせるニュアンスが加わります。口に含むと重厚感がありながらも柔らかでフレッシュなボディです。タンニンは濃密ですが渋みは全くありません。香りと味のバランスが極めて素晴らしく、濃厚なアロマの余韻が長く続きます。