FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2021

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2021は、気温と降雨量に大きな変化が見られました。この年は、降雨量は1月と2月という特定の月に集中したとはいえ全体として少なく、気温は特に低い値を記録したことを特徴としました。2月から3月にかけては平年並みの気温となり萌芽が始まりましたが、4月の最初の数日間に寒気が到来し、そのスピードは緩みました。6月初めは例年になく夏日和となったことから開花が促され、その月の中旬に満開となりました。ヴェレゾンは7月末に始まり、1ヵ月を通して続きました。その後の成熟期は8月から9月にかけて降雨量が少なかったことからも比較的急速に進みました。色味が極めて美しく、アロマの力強さ、熟した果実味、豊かなタンニンとほどよい酸味が特徴のストラクチャーのブドウをワイナリーに届けることができ、これまでにないほどの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。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2021は、驚くほど美しく濃厚なルビー色をしています。スミノミザクラやクロスグリ、チェリー、ラズベリーなど赤果実を思わせるニュアンスにフルーティな香りが際立ちます。その後ハーブの香りが広がり、ペッパーやクローブ、カルダモンなどスパイスの香りが続きます。深みのある味わいに適度にタンニンを感じられる調和の取れた爽やかなワインです。美しいバランスの余韻が長く続きます。