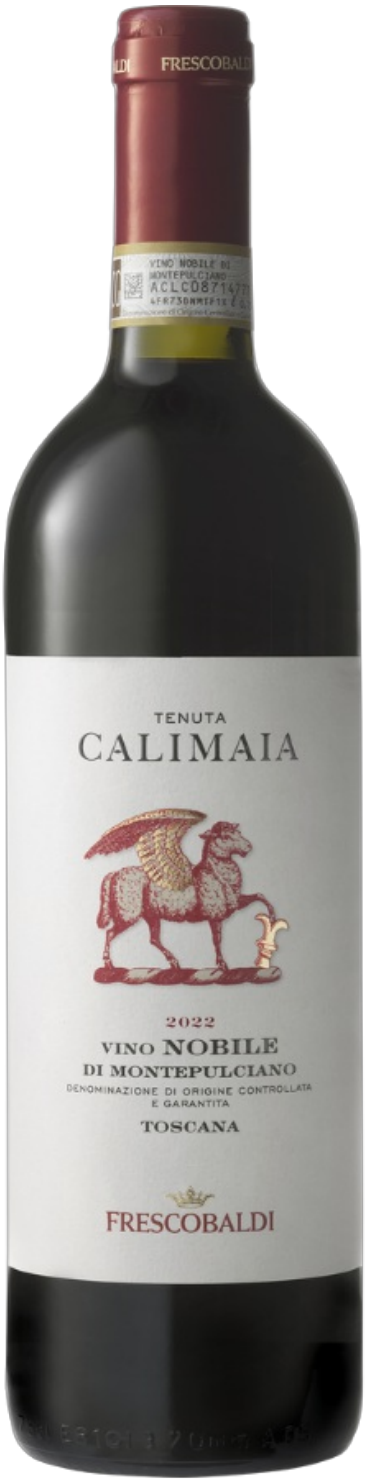
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2022



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2022

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

冬は穏やかで、0度以下になることは数回しかありませんでしたが、幸いにも降雨が多く見られたことにより、土壌の水分を蓄えることができました。春から夏にかけては非常に暑く乾燥した日々が続き、この期間の降雨量はごくわずかとなりました。収穫は例年より早く9月第1週目にから始まり、9月20日に終了しました。

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: 13.5%
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2022は、濃厚な輝きをもつ赤いルビー色をしています。香りはチェリーやカシスを思わせる赤果実の香りが際立ち、黒果実のニュアンスも感じられます。その後、野の花や草、スパイスの香りが続きます。口に含むとタンニンの濃密で滑らかさが印象的です。爽やかさがあり調和がとれ、余韻は長く続きます。