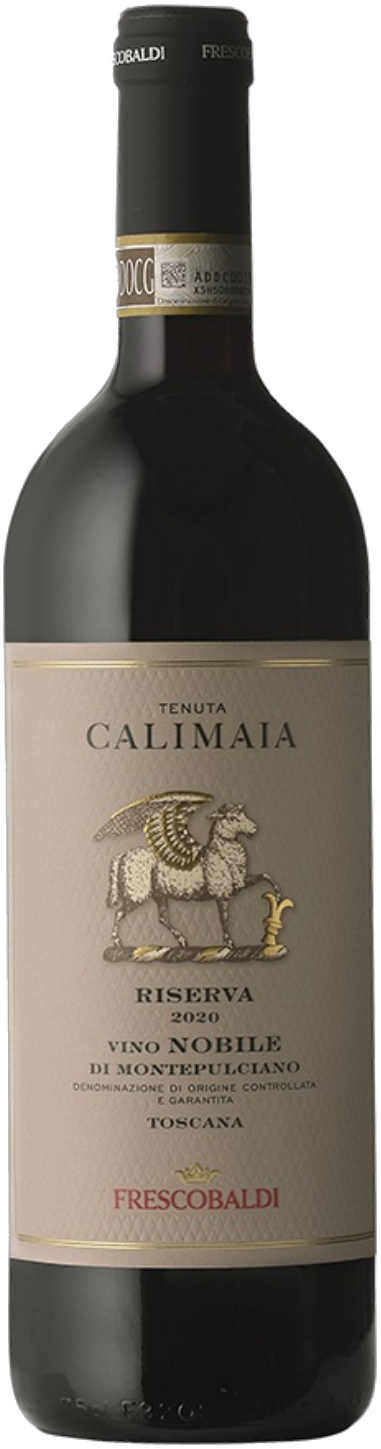
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2020



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia Riserva 2020

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

Расположенная в исторической зоне производства Вино-Нобиле ди Монтепульчано и считающаяся одной из самых популярных, Calimaia лежит на мягких холмах между Валь-ди-Кьяна и Валь-д'Орча. Виноградники, расположенные вокруг холма винодельни, находятся на высоте 300 метров над уровнем моря и разнообразны по воздействию и типу почвы, что позволяет усовершенствовать каждую выращиваемую лозу.

Климатическая тенденция

Сезон 2020 года начался с довольно ограниченного количества осадков в зимние месяцы, после того как запасы воды были восстановлены в последние месяцы 2019 года. Запасы воды, созданные в этот период, позволили справиться с высокими температурами летнего периода с июня по август. Лозы начали бутонизацию в последних числах марта. Начало цветения пришлось на вторые две недели мая, после чего оно стало регулярным, чему способствовал идеальный климат с теплыми, сухими и немного ветреными днями. Отсутствие дождей даже в период сбора урожая привело к тому, что в погреб был доставлен идеально спелый, здоровый и структурированный виноград. Фенольные показатели и содержание сахара были идеальными. Определенно, это очень благоприятный винтаж.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе, местное название Prugnolo Gentile, и дополнительные сорта красного винограда
Алкогольная степень: 14%
Выдержка: 36 месяцев в дубовых бочках, 6 месяцев в бутылке

Винификация и выдержка

Виноград был собран вручную и тщательно отобран в поле, после чего его винифицировали в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 26°C, а ферментация проходила спонтанно. Мацерация на кожице длилась 20 дней и обеспечила идеальную экстракцию полифенольных веществ, чему способствовали частые переливания на начальных этапах ферментации, прерываемые делестажем на промежуточном этапе, а затем осторожно возобновляемые на заключительном этапе. Малолактическая ферментация была завершена в стали до наступления зимы. После этого вино было оставлено на 36 месяцев для выдержки в дубовых бочках объемом 50 гл, а затем еще 6 месяцев выдерживалось в бутылках.

Технические примечания

Calimaia Riserva 2020 обладает блестящим рубиново-красным цветом. Нос довольно сложный и интенсивный, с ароматами от фруктов, лесной клубники, красной смородины и черной вишни до свежих и бальзамических нот. Интересная пряность, напоминающая мускатный орех, корицу и лакрицу, сопровождается третичными оттенками, обусловленными выдержкой, которые напоминают об обжарке и тонких табачных нотах. Нёбо обволакивающее и мягкое, с округлыми танинами. Очень долгое и стойкое на финише.