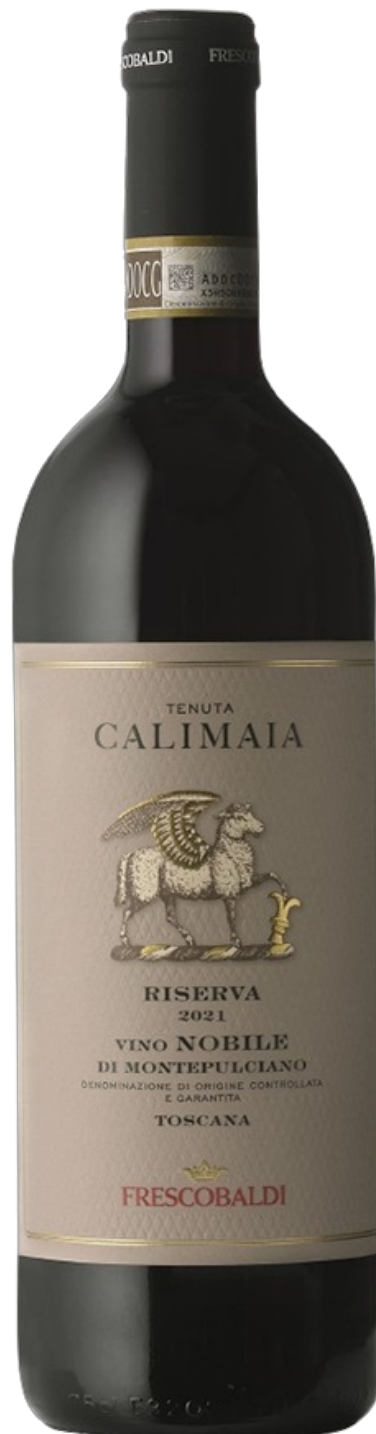


Tenuta Calimaia Riserva 2021



Tenuta Calimaia Riserva 2021

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

Виноградник Калимаиа находится в историческом месте, где издавна производят благородное вино Монтепульчиано. Эта местность считается одной из самых благоприятных для данного сорта: лоза растёт на небольших холмах между Валь-ди-Кьяна и Валь-д'Орчиа. На холме, принадлежащем компании, виноградники растут на высоте 300 метров над уровнем моря, у них разное расположение и тип почв, что позволяет извлечь самое лучшее из каждого участка.

Климатическая тенденция

Погода в 2021 году была очень переменчивой – как в смысле температуры, так и осадков. Осадки были скудными, большей частью они выпали в холодном январе и феврале, когда температура держалась ниже средней отметки. В конце февраля и в марте температура повысилась, и почки на лозе начали раскрываться, однако похолодание в начале апреля замедлило их раскрытие. Типичная летняя жара с начала июня помогла лозе зацвести. Цветение продлилось до середины месяца. Виноград начал набирать цвет уже в июле, эта фаза растянулась на весь месяц. Следующая фаза созревания была стремительной, чему способствовала скудность дождей в августе и сентябре. Погода во время сбора урожая позволила привезти на винодельню виноград глубокого цвета, насыщенного аромата, с прекрасными таннинами и хорошим уровнем кислотности. Всё это позволит назвать урожай 2021 года выдающимся.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе (на местном диалекте — “Пруньоло Джентиле”) и красный виноград дополняющих сортов.

Алкогольная степень: 14%

Выдержка: 36 месяцев в дубовых бочках, 6 месяцев в бутылках

Винификация и выдержка

Сразу после того, как виноград собрали и отсортировали вручную, его поместили в чаны из нержавеющей стали при контролируемой температуре в 26°C; ферментация проходила естественным образом. Настаивание сусла на виноградной кожуре длилось 20 дней, что позволило наилучшим образом извлечь из неё полифенолы. Этому ещё более способствовало частое помешивание сусла в начальной фазе ферментации. Его прекратили в середине процесса и возобновили на завершающей стадии. Малолактическая ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали и закончилась к началу зимы. Затем вино оставили выдерживаться 36 месяцев в дубовых бочках по 50 гл. После этого вино разлили по бутылкам, где оно оставалось ещё 6 месяцев.

Технические примечания

Calimaia Riserva 2021 — сверкающее вино рубинового цвета. Букет сложный, насыщенный и яркий, с нотами, вызывающими в памяти аромат ягод, таких как земляника, плоды земляничного дерева, красная и чёрная смородина, которые прекрасно дополнены бальзамическими оттенками. Пряные ноты также хорошо вписываются в букет — это ноты сладких специй и чёрного перца. Вкус вина сухой и гармоничный. Текстура обволакивающая благодаря шелковистым танинам. Богатое вино с долгим послевкусием.