


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2019



Formati

Tenuta Calimaia 2019

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

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 мягких 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

2019 год запомнился тёплой зимой, за которой последовала свежая и дождливая — особенно в апреле и мае — весна. Почки начали распускаться немного позднее, чем в предыдущие годы. Переход от весны к лету был стремительным, июнь и июль оказались жаркими. Август, напротив, не был чрезмерно знойным. В сентябре температура держалась в пределах нормы, дожди прошли в короткий срок, несколько дней подряд. К началу сбора урожая виноград был здоровым и спелым.

Характеристики территории

Сорт Вино: 90% Санджовезе (на местном диалекте — “Пруньоло Джентиле”) и 10% дополняющих сортов красного винограда.

Алкогольная степень: 14%

Выдержка: 24 месяца в дубовых бочках

Винификация и выдержка

Сразу после того, как виноград собрали вручную, его поместили в чаны из нержавеющей стали при контролируемой температуре (максимум 26°C); ферментация проходила естественным образом. Настаивание суслу на виноградной кожице позволило наилучшим образом извлечь из неё полифенолы. Этому ещё более способствовало частое помешивание суслу в начальной фазе ферментации. Его прекратили в середине процесса и возобновили на завершающей стадии. Малолактическая ферментация прошла в тех же чанах и закончилась к началу зимы. Затем вино оставили выдерживаться в 50-литровых дубовых бочках 24 месяца. После этого вино разлили по бутылкам, где оно оставалось ещё 4 месяца.

Технические примечания

“Тенута Калимаиа Вино Нобиле ди Монтепульчиано 2019” - вино рубинового цвета. В его сложном букете — ноты красных ягод, а именно: черешни и вишни, которые растворяются в ароматах пряных трав, таких как шалфей и лаванда. Интригуют ноты какао-бобов. Первое впечатление от глотка вина — его объёмность и энергия. Отличная чистота ягодного вкуса, свежесть и кислинка появились благодаря нотам малины и смородины. Пряные ноты обволакивают полость рта. Вкус устойчивый. Танины свежие и шелковистые.

