FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2020



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2020

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Виноградник Калимайа 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

Зима 2020 года была небогата осадками после того, как резервы воды в почве пополнились в конце 2019 года. Этих запасов лозе хватило, чтобы спастись от пересыхания жарким летом. Почки на лозе начали распускаться в последние дни марта. Цветение началось во второй половине мая. Затем развитие винограда шло в пределах нормы благодаря сухой и тёплой погоде и лёгкому ветру. Отсутствие дождей в период сбора урожая позволило собрать прекрасно созревший, здоровый и плотный виноград. Оптимальным было и содержание полифенолов и сахаров. Безусловно, это был прекрасный для виноделия год.

Характеристики территории

Сорт Вино: 90% Санджовезе (на местном диалекте — "Пруньоло Джентиле") и 10% дополняющих сортов красного винограда.
Алкогольная степень: 14,5%
Выдержка: 24 месяца в дубовых бочках

Винификация и выдержка

Сразу после того, как виноград собрали вручную, его поместили для в чаны из нержавеющей стали при контролируемой температуре (максимум 26°C); ферментация проходила естественным образом. Настаивание сусла на виноградной кожице 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 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 Калимайя Вино Нобиле ди Монтепульчиано 2020" - вино насыщенного рубинового цвета. В его букете явствуют ноты красных плодов — черешни и вишни, за которыми следуют насыщенные ароматы пряных трав и специй, особенно здесь заметны шалфей, кардамон и розовый перец. В финале ноты горького шоколада дополняются лакричным оттенками. Вино полнотелое, объёмное и свежее. Таниновая текстура плотная, но без резкости. Прекрасное соответствие аромата и вкуса и длительная ароматическая устойчивость.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013