ACQUISTATO IL .....

"Tenuta Calimaia" Vino Nobile di Montepulciano DOCG 20212021



Elegante e complesso

Il Vino Nobile di Montepulciano DOCG prodotto da Tenute Calimaia, parte della prestigiosa famiglia Frescobaldi, unisce la ricchezza del territorio di Montepulciano con l'esperienza secolare della storica famiglia del vino. Un'esperienza enologica di alto livello. Situata tra le dolci colline che separano la Val di Chiana dalla Val d'Orcia, Tenuta Calimaia si estende su circa 70 ettari nella storica area di Cervognano, una delle zone più rinomate per la produzione del Vino Nobile di Montepulciano. Con un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare, la tenuta può contare su suoli di origine pliocenica, poveri di materia organica e ricchi di argilla. Il Vino Nobile di Montepulciano è stata una delle prime denominazioni italiane a ottenere la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), a testimonianza della qualità e della tradizione che caratterizzano questo vino. Le rigide normative prevedono l'utilizzo prevalente di uve Sangiovese, localmente chiamato Prugnolo Gentile, e un periodo minimo di invecchiamento. Quello proposto qui è composto per il 90% da Sangiovese e per il restante 10% da vitigni complementari a bacca rossa. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, con fermentazione spontanea. La macerazione sulle bucce, accompagnata da frequenti rimontaggi e un délestage intermedio, assicura una perfetta estrazione dei composti polifenolici. La fermentazione malolattica si completa in acciaio prima dell'inverno. Il vino matura poi per 24 mesi in botti di rovere da 50 ettolitri, seguiti da ulteriori 4 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Questo processo combina tecniche tradizionali con pratiche moderne per esaltare le caratteristiche intrinseche del vino. Nel calice sorprende per l'intenso colore rosso rubino e il bouquet dominato da sentori di frutta rossa, come visciole, ribes, ciliegie e lamponi, accompagnati da note di erbe aromatiche e spezie come pepe, chiodo di garofano e cardamomo. In bocca, infine, è pieno e avvolgente, con tannini fini, freschezza ed equilibrio. La persistenza è lunga e piacevole, e lascia una sensazione di armonia e soddisfazione. Buono già oggi, con il tempo svilupperà maggiore complessità e armonia, rendendolo ideale per chi apprezza vini maturi e raffinati.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

La Vigna

Terreno suoli di origine pliocenica, poveri di materia organica e argillosi

Esposizione 300m s.l.m.

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 90%, vitigni complementari a bacca rossa 10%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Una volta vendemmiate a mano le uve sono state vinificate in serbatoi di acciaio inox atemperaturacontrollata(max 26°C) e lafermentazione è statacondottaspontaneamente. La macerazione sulle bucce haconsentito una perfettaestrazione delle sostanze polifenoliche, coadiuvata darimontaggi frequenti nelle fasi iniziali dellafermentazione, interrotti da un "delestage" in fase intermedia, per poi riprendere in fase finale. Lafermentazione malolatticasi è completatain acciaio prima dell'inverno. La maturazione in botti di rovere da50 hl si è protrattacome di consueto per 24 mesi. Prima di essere immesso sul mercato, Calimaiasi è affinato in bottiglia presso la nostracantina per i successivi 4 mesi.

Sensazioni Di colore rosso rubino intenso. Il bouquet è prevalentemente fruttato, con sentori che ricordano la visciolae i frutti rossi come il ribes e laciliegia maanche il lampone. Fanno seguito note di erbe aromatiche e di spezie come il pepe, il chiodo di garofano ed il cardamomo. Al palato è voluminoso, con una bocca mediamente tannica, fresco ed equilibrato. Lungala persistenza aromatica.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821