



ACQUISTATO IL

"Tenuta Calimaia" Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2020/2021

Elegante e complesso



Svinando

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 a temperatura controllata (max 26°C) e la fermentazione è stata condotta spontaneamente. La macerazione sulle bucce ha consentito una perfetta estrazione delle sostanze polifenoliche, coadiuvata da rimontaggi frequenti nelle fasi iniziali della fermentazione, interrotti da un délestage in fase intermedia, per poi riprendere in fase finale. La maturazione in botti di rovere da 50 hl si è protratta come 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 visciola e i frutti rossi come il ribes e la ciliegia ma anche 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. Lunga la 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