

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Montesodi 1997



Formati  
0,75 l, 1,5 l e 3 l

# Montesodi 1997

Chianti Rufina DOCC

Mit der Lese 1974 schlug die Geburtsstunde dieses aus der Sangiovese-Rebe gekelterten Cru, für dessen Produktion nur die besten Jahrgänge aus dem gleichnamigen, auf 400 Höhenmetern gelegenen Weinberg verwendet werden. Dieser gilt seit jeher als die beste Lage des Weinguts für den Anbau von Sangiovese. Daraus entsteht ein Wein voller Intensität mit großen Aromen und langem, aristokratischem Abgang.



## Klimaverlauf

## Merkmale des Gebiets

**Herkunft:** Schloss von Nipozzano, Pèlago

**Alimetrie:** 400 m

**Exposition:** Süd-westlich

**Typologie des Erdbodens:** Trocken und steinig aus Albarenen, lehmig und kalkhaltig, gut drainiert und arm an organischen Substanzen.

**Dichte der Anlage:** Teilweise 3.000 Weinstöcke/Ha und teilweise 5.850 Weinstöcke/Ha

**Aufzucht:** Abläufer-Kette

**Alter des Weinbergs:** 16 Jahre

**Weinsorte:** Sangiovese

**Mazerationszeit:** 30 Tage

**Malolaktische Gärung:** Sofort nach der alkoholischen Gärung durchgeführt

**Ausbaubehälter:** Neue Barriques aus französischer Sommereiche

**Ausbaudauer:** 12 Monate

## Technische Anmerkungen

Ein glänzendes Purpur, sehr intensiv. An der Nase treten Vanille und Pfeffer hervor. Im Mund zeigt er einen soliden Körper, wo die Tanninen gut verteilt sind, und die Säure mit der alkoholischen Komponente ausgeglichen ist.

**Kombination:** Gebratenes oder gegrilltes Lammfleisch, Wild (Fasan), Rindfleisch aus der Pfanne.

# Preise und Auszeichnungen

Gambero Rosso: drei Gläser

AIS Duemilavini: 5 grappoli

Wine Spectator: 91 Punkte