

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Montesodi 2000



Formati

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

Montesodi 2000

Chianti Rufina DOCG

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

Am 28. August begann die Weinlese auf den Weingütern von Marchesi de' Frescobaldi. Die Trauben von hervorragender Qualität waren um 7 - 10 Tage früher reif als im Durchschnitt. Die Beeren wurden im optimalen Zustand geerntet, dank dem Klimaverlauf waren sie reich an Zucker und Polyphenolen. Der Frühling zeigte sich teils regnerisch, teils sonnig, der Sommeranfang war mild, mit vereinzelt Schauern, welche die Pflanzen vor Austrocknung und Wasserstress bewahrten. Die Hitze in der zweiten Augushälfte begünstigte schließlich die Zuckerkonzentration. Den ganzen Sommer über konnten die Trauben aufgrund der immer wiederkehrenden Niederschläge ohne Wasserstress heranreifen. Die Sangiovese-Traube ist sehr frühzeitig reif geworden, sie ist reich an Farbstoffen (Anthocyanen) und Tanninen und weist einen erhöhten Alkoholgehalt und wenig Säure auf.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Schloss von Nipozzano, Pèlago

Alimetrie: 400 m

Exposition: Süd-westlich

Typologie des Erdbodens: Trocken und steinig aus Albarezen, lehmig und kalkhaltig, gut dräniert 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: 18 months

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

AIS Duemilavini: 5 grappoli

International Wine & Spirits Competition: Gold Medal

Luca Maroni: 90 Punkte

I vini di Veronelli: Super 3 stelle

Wine Spectator: 91 Punkte

Le Guide de L'Espresso: 16,5/20 Punkte