FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2001

Formati

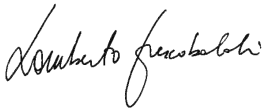
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2001

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

Dank des regenreichen Monats Juli und den damit verbundenen Wasserreserven sind die Pflanzen trotz der hohen Temperaturen im August nicht vertrocknet. Die Niederschläge Anfang September waren äußerst willkommen, sie förderten besonders die Reifung der Sangiovese-Traube und befreiten die Weinberge vom Staub der Sommermonate.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Schloss von Nipozzano, Pèlago
Alimetrie: 400 m
Exposition: Süd-westlich
Typologie des Erdbodens: Trocken und steinig aus Albaresen, 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: Umgehend nach der alkoholischen Gaerung
Ausbaubehälter: Barriques aus französischer Sommereiche
Ausbaudauer: 18 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
Wine Spectator: Top 100: 45° Wein in der Welt (93 Punkte)