FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2003



Formati

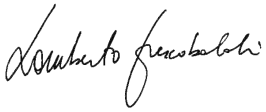
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2003

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

Auf Castello di Nipozzano war die Weinlese ausgesprochen günstig. Sie begann in der letzten Augustwoche mit den Merlot-Trauben. Mitte September begann die Lese des Sangiove. Die Trauben litten nicht unter der Trockenperiode dank der "Tröpfchenbewässerung"; diese hat die Risiken an Stress durch Wassermangel verhindert. Der Merlot dieses Weinguts hat eine sehr intensive Farbkonzentration; die Fruchtnoten, vor allem Waldfrüchte, zeigen sich sehr deutlich in der Nase. Auf den sandhaltigen, frischen und feuchten Böden des Weinguts Nipozzano sind der Cabernet Sauvignon und der Cabernet Franc in der zweiten Septemberhälfte um 10 Tage früher als im Durchschnitt ohne Trockenstress ausgereift. Der Sangiovese des Weinbergs Montesodi presentiert sich mit einer bemerkenswerten Intensität und Konzentration und intensiven Duftnoten. Dank des Klimaverlaufs, der die Konzentration begünstigt, sind sowohl der Sangiovese als auch der Merlot dieses Jahr reich an Zucker und Polyphenolen. Daher wird auch der Alkoholgehalt hoch sein, zwischen 13,5° e 14,5°. Die Gerbstoffe scheinen weich und ausgeglichen. Der darauffolgende Ausbau in Barrique wird den Wein noch eleganter werden lassen.

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: Immediately done after the alcoholic fermentation
Ausbaubehälter: Barrique aus gespaltener Eiche
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

Wine Spectator: 91 Punkte