FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2004



Formati

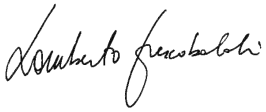
0,75 l, 1,5 l e 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2004

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

2004 was distinguished by its close to normal season, with a cooler spring than those of the preceding years, and a delayed budding. During the summer the temperatures stabilized below the norm for the season, and only in the last two weeks of July did they begin to climb. The soils are well drained yet at the same time have a substantial water reserve. The cool and mild nights will help produce elegant wines. The bunches are sparse, and the berries are in very good condition, both in terms of size as well as structure and concentration.

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
Alkoholischer Grad: 13,50%
Mazerationszeit: 30 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: Barriques aus gespaltener Eiche
Ausbaudauer: 18 Monate

Technische Anmerkungen

Strikingly intense and brilliant purple. The nose shows rich, concentrated fruit, with abundant blackcurrant and blueberry preceding clean-edged impressions of plum preserves, while black pepper and cinnamon nuances mark a very lengthy finale.It develops full-bodied on the palate, warm and generous, with a well-built, velvety tannins. The progression through the finish is complex, complemented throughout by a judicious acidity that perfectly balances the alcohol.

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

Preise und Auszeichnungen

Ian D'Agata & Comparini: Best 100
I vini di Veronelli: 3 stelle rosse
International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 Punkte
Luca Maroni: 90 Punkte
The Wine Advocate: 92 Punkte
Wine Spectator: 91 Punkte